SECVRITAS PVBLICA.

LE THEATRE D'AGRICVLTVRE ET MESNAGE DES CHAMPS

D'OLIVIER DE SERRES SEIGNEVR DV PRADEL

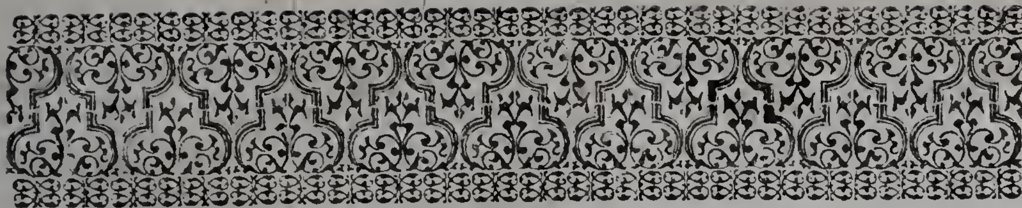
Derniere Edition, reueuë et augmentee par l'Auteur.

Ici est representé tout ce qui est requis et necessaire pour bien Dresser, Gouuerner, Enrichir et Embellir, LA MAISON RVSTIQVE.

A PARIS.
M.DC.XVII.

Chés ABR SAVGRAIN. rue St. Iacques deuant St. Benoist, a l'enseigne des deux Viperes
Auec priuilege du Roi et de l'Empereur

C de Mallery fecit.



AV ROY.

Lavallée Coutable ad.



IRE,

Ces excellens & heroïques tiltres de Restaurateur & Conseruateur de son Royaume, que vostre Majesté s'est glorieusement acquis, par la Paix generale, sont les effects de vos saincts vœuz & souhaits; & des graces particulieres dont Dieu vous a orné & decoré: qui ayant beny vos laborieux trauaux, vous a donné ce contentement, de venir à bout de si grande œuure, contre l'attente de tout le Monde, à l'honneur de vostre fleurissant nom, & tres-grand profit de vostre peuple; lequel par ce moyen, demeure en seurté publicque, sous son figuier, cultiuant sa Terre, comme à vos pieds, à l'abry de vostre Majesté, qui a à ses costez la Iustice & la Paix. Ainsi, vostre peuple, SIRE, *deliuré de la fureur & frayeur des cruelles guerres, lors qu'il estoit comme sur le bord de son precipice, & jouyssant maintenant par vostre moyen, de ce tant inestimable bien de la Paix, c'est aussi à vostre Majesté, à laquelle, apres Dieu, il a à rendre graces, de sa vie, de son bien, de son repos: comme à son Pere, son Bienfaicteur, son Liberateur. Estans doncques passees ces horribles confusions & desordres, & reuenu ce bon temps de Paix & de Iustice, par le bon-heur de vostre Regne, lequel de sa clarté, comme Soleil leuant, a dissout tous ces nuages. De mesme est arriuee la saison de publier ces miennes Obseruations sur l'Agriculture: à ce que seruans d'adresse à vostre peuple, pour cultiuer sa terre, auec tant plus de facilité il se puisse remettre de ses pertes, que plus de soulagement l'on reçoit par le secours opportunément employé. Plustost n'eust esté conuenable, car à quel propos vouloir enseigner à cultiuer la Terre en temps si desordonné, lors que ses fruicts estoient en charge, mesmes à ceux qui les recueilloyent, pour crainte d'en fomenter leur ruine, seruans de nourriture à leurs ennemis? Vne autre consideration m'a fait resouldre à ceci: C'est le seruice que je dois à Vostre Majesté, comme son naturel subject. Il est dit en l'Escriture Saincte,* QVE LE ROI CONSISTE,

† QVAND

QVAND LE CHAMP EST LABOVRE'. *dont s'ensuit que procurant la culture de la Terre, je feray le seruice de mon Prince: ce que rien tant je ne desire, afin qu'en abondance de prosperités Vostre Majesté demeure longuement en ce monde. Et d'autant,* SIRE, *que pour l'establissement du repos de vos subjects auez tant prins de peine, & surpassé tant & de si diuerses & espineuses difficultés, & qu'en suite de vos loüables intentions, desirés les voir pourueus de toute sorte de biens pour commodément viure, me fait esperer que mes discours, tendans à ce but, vous seront agreables: & qu'il plaira à Vostre Majesté, à laquelle auec toute humilité & reuerence je les consacre, les receuoir de son œil fauorable. Ils ne contiennent que Terre & Labourage: si ne sont-ils pourtant abjects & contemptibles, ains de tres-grande importance: comme tels sont-ils recogneus, en les contemplans par leurs effects. car rien de plus grand ne se peut presenter aux hommes, que ce qui les achemine à la conseruation de leur vie. Il y a de plus,* SIRE, *que c'est parler à Vostre Majesté de ses propres affaires: parce que vostre Roiaume, qui tient le plus signalé reng en la Terre Vniuerselle, estant Terre sujette à culture, merite d'estre cultiuee auec Art & Industrie, pour lui faire reprendre son ancien lustre & splendeur, que les guerres ciuiles lui auoient raui. Moyennant lequel traitement, & la benediction Celeste, par le bon ordre que ja y auez estabIi, tost reprendra-il son ancien bon visage: si que tous vos sujects aurõt matiere de prier Dieu pour vostre longue & prospere vie: & vos voisins, occasion d'admirer la grandeur & excellence de vostre esprit, & la magnanimité inuincible de vostre courage: d'auoir si bien & si tost remis & restabli les choses tant desesperément destraquees. Tesmoignages euidens de la singuliere faueur de Dieu enuers vous, qui vous ayant constitué en ce Throsne Roial de vos ancestres, vous y affermira & les vostres, pour longues annees, benissant vostre sage conduite, dont la renommee s'en asseurera à la posterité, & en seront vos jours comptés entre les plus heureux de tous les siecles. Ainsi que tres-humblement le supplie.*

SIRE,

A Paris ce premier jour
de Mars mil six cens.

Vostre tres-humble, tres-fidele &
tres-obeissant seruiteur & subiect,
OLIVIER DE SERRES.

PRIVI


ENRI par la grace de Dieu Roy de France & de Nauarre, au Preuost de Paris, Seneschal de Lyon, Poitou, Anjou, & le Maine, Baillif de Berri, & Champagne, ou leurs Lieutenans, & à tous nos autres Iusticiers & Officiers qu'il appartiendra, Salut. Sur ce que nostre cher & bien-aimé Oliuier de Serres, Seigneur du Pradel en Languedoc, nous a fait entendre qu'il auroit composé vn liure intitulé, *Le Theatre d'Agriculture*, auquel le Mesnage des Champs est clairement representé en toutes ses parties, tant par la doctrine des Anciens, que par l'experience des Modernes, lequel liure il desireroit faire imprimer & mettre en lumiere, mais il doute qu'apres la premiere impression d'iceluy, d'autres que celuy ou ceux ausquels il auroit donné charge, & pouuoir de ce faire, se voulussent ingerer de l'imprimer, hors son sceu & contre sa volonté, le frustrant par ce moyen de la peine qu'il a prinse à la recherche & composition d'iceluy, s'il ne luy estoit sur ce pourueu de nos lettres necessaires, & desirant que ledit Sieur du Pradel puisse rapporter quelque fruict de ses peines, & soit aucunement recompensé de son trauail & labeur par luy fait à ceste occasion, le tout redondant à l'vtilité de nos subjects A ces causes de l'aduis de nostre Conseil, Nous auons audit Sieur du Pradel, permis & octroyé permettons & octroyons par ces presentes, de faire imprimer sondit liure, *Le Theatre d'Agriculture & Mesnage des Champs*, par tel, ou tels Imprimeurs, au lieu, ou aux lieux, & autant de fois que bon luy semblera, vendre & distribuer les exemplaires d'iceluy, par tous les lieux, & endroits de nostre Royaume, païs, terres, & seigneuries de nostre obeyssance, sans qu'autre que luy, ou ceux ausquels il aura permis de ce faire, ou ayans droict, & pouuoir de luy, le puissent imprimer, ou faire imprimer, en tout ny en partie, vendre ou distribuer, & cependant & durant le temps de dix ans prochains, & consecutifs, à compter du iour & date de l'impression dudit liure. Et pour cest effect, Nous auons defendu, & defendons tres-expressément à tous nos subjets d'achepter, changer, ou se seruir d'aucune indeuë impression dudit liure, en quelque sorte & maniere que ce soit, sur peine de confiscation d'iceux, & d'amende arbitraire. Si vous mandons, & à chacun de vous enioignons tres-expressément, chacun endroit soy, si comme à luy appartiendra, que de cestuy nostre present Priuilege, & du contenu en iceluy, vous faictes souffrir & laisser jouïr & vser pleinement, & paisiblement ledit exposant, sans luy faire, mettre ou donner, ny souffrir luy estre fait, mis ou donné aucun trouble ny empeschement, & où aucun fait ou donné luy seroit, iceluy vous ostiez & le mettiés au premier estat & deub, en contraignant & faisant contraindre tous ceux qui pour ce seront à contraindre, par toutes voyes & manieres deuës & raisonnables, nonobstant quelconques Edicts, ordonnances, mandemens, defences, & lettres à ce contraires. Car tel est nostre plaisir. Donné à Paris le viij. iour de Ianuier, l'an de grace mil cinq cens quatre vingts dixneuf, & de nostre regne le dixiesme. Signé HENRI, & plus bas, Par le Roy,

FORGET,

Et seellé sur simple queuë du grand Sceau de cire jaune.

EXTRAICT DES REGISTRES de Parlement.


EV par la Cour les lettres Patentes du huictiesme Ianuier quatre vingts dixneuf, signees Henry, & plus bas Par le Roy, Forget, & seelees du grand seel, Par lesquelles inclinant à la supplication de Oliuier de Serres, Sieur du Pradel, luy permet faire imprimer, par qui bon luy semblera, vendre & distribuer les exemplaires de son liure du *Theatre d'Agriculture*, sans que autres que luy puissent ce faire, iusques à dix ans, apres l'impression, sur peine de confiscation, & d'amende arbitraire : Autres lettres Patentes de relief d'adresse, & surannation, Requeste afin d'enterinement d'icelles, Conclusions du Procureur General du Roy, tout consideré: LADICTE Cour, en enterinant lesdites lettres, A ordonné & ordonne, que l'impetrant jouïra du contenu en icelles, selon leur forme & teneur. Faict en Parlement le cinquiesme iour de Iuillet, Mil six cens deux.

Signé VOISIN.

LE Priuilege susdit a pareillement esté verifié selon sa forme & teneur, par Monsieur le Preuost de Paris, le xxj. iour d'Aoust, Mil six cens trois.

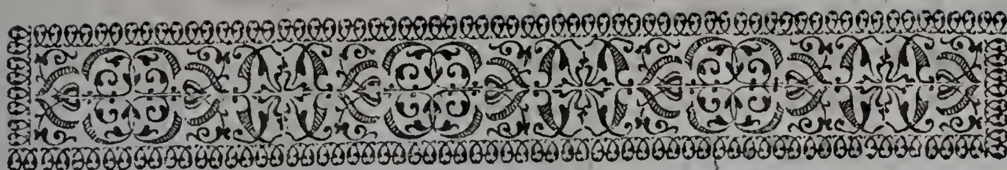
PRIVILEGIVM CÆSAREÆ MAIESTATIS.



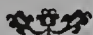
VDOLPHVS secundus, Diuina fauente clementia, electus Romanorum Imperator, semper Augustus, ac Germaniæ Hungariæ, Bohemiæ, Dalmatiæ, Croatiæ, Sclauoniæ, &c. Rex, Archidux Austriæ, Dux Burgundiæ, Stiriæ, Carinthiæ, Carniolæ & Vuirtembergæ, Comes Tirolis. Exponi nobis curauit Oliuarius de Serres dominus du Pradel, in Languedocia, præ manibus sese librum quendam, à se lingua Gallica scriptum, qui inscribitur Le Theatre d'Agriculture & Mesnage des Champs, habere, atque per suum ad hoc assumptum Typographum excudere statuisse, qui magnam vtilitatem & oblectationem lectori præbiturus sit, vereri autem ne, quod fieri solet, sibi in fraudem alij editionem eiusdem libri suis typis imitentur. Cùm igitur humiliter nos rogarit, vt authoritate nostra editionem hanc tueri, priuilegióque nostro indemnitati suæ consulere dignaremur. Nos & dicti libri vtilitatem & ipsius laborem ac sumptus considerantes, humillimis eiusdem precibus deesse noluimus. Ideóque omnibus & singulis Typographis, Bibliopolis & aliis, quamcúmque Librariam negociationem exercentibus, seuerè interdicimus, vetamus memoratum librum intra decem annorum spatium à prima editionis die computandum intra sacri Romani Imperij, Regnorúmque ac Dominiorum nostrorum hæreditariorum fines, simili aut quouis alio characteris genere vel forma siue totum, siue aliquam eius partem recudere aut aliò etiã impressum apportare, vendere & distrahere, clam & occultè, citra volũtatem & consensum prædicti Oliuarij de Serres aut hæredum ipsius audeat. Si quis autem secus faciendo priuilegiũ & interdictum hoc nostrum Cæsareum spernere, negligere aut trãsgredi, temerariòve ausu aliquo violare conatus fuerit, eum non solùm exemplaribus illis omnibus sic recusis & adductis (quæquidem prædictus Oliuarius de Serres aut eius hæredes, corúmve mandatarij vbicúnque deprehensa vel propria, quam ipsis hac in parte facimus ac tribuimus potestate & auctoritate, vel Magistratus loci illius ope & auxilio sibi vendicare poterunt) de facto priuandum: sed & pœnam insuper decem marcharum auri puri, Fisco nostro Cæsareo fraudis vindici, & dicto Oliuario aut hæredibus ipsius applicandam, decernimus absque vlla remissione mulctandum, dummodo liber iste nihil quod Orthodoxæ Catholicæ nostræ Religioni contrarium sit, contineat: & idem Oliuarius de Serres terna vt minimum exemplaria suis sumptibus ad Cancellariam nostram Imperialem Aulicam, si Priuilegio hoc nostro Cæsareo vti velit transmiserit. Quod si neglexerit, eo ipso priuatus & exutus omnino censeatur. Mandamus ergo vniuersis nostris & sacri Rom. Imperij, Regnorúmque ac Dominorum nostrorum hæreditariorum subditis, cuiuscunque status, ordinis, conditionis, dignitatis aut præeminentiæ existant, tam Ecclesiasticis quàm secularibus, præsertim verò ijs, qui in Magistratu cõstituti vel suo, vel superiorum suorum nomine & loco Iuris & Iustitiæ administrationem exercent, ne quemquam Priuilegium hoc nostrum Cæsareum temerè vel impunè transgredi aut violare patiãtur. Quin potius cõtumaces & violatores, si quos fortè cõpererint, præscripta pœna mulctari, aliisque idoneis ac opportunis mediis coerceri curent. Quatenus & ipsi eãdem mulctam incurrere noluerint. Harum testimonio literarum manu nostra propria subscriptarum, ac sigilli nostri Cæsarei impressione munitarũ. Datum in Arce nostra Regia Pragæ, die vigesima octaua mensis Iunij. Anno Domini millesimo sexcentesimo primo. Regnorum nostrorum, Romani vegesimo sexto, Hungarici vigesimo nono, & Bohemici itidem vigesimo sexto.

RVDOLPHVS.
Rudolphus Coraducius.

Ad Mandatum Sa. Cæsareæ Majestatis proprium
IO. BARVITIVS.



IN
OLIVARII SERRANI PRADELI V. C. THEATRVM AGRICVLTVRÆ.



ANCTE *Senex, dignus ſæclo locóque,*
Ferrea qui licet hæc ſint ſæcula, ſæcla reducis
Aurea, & antiquæ exemplum memorabile vitæ,
Viue diu, fœlíxque iſtum decurre laborem.
Crediderim meritis dominum rerum atque parentem
Indulſiſſe tuis, vitæ hunc tribuiſſe tenorem.
Turbato vt ſolus traheres longa otia ſæclo,
Barbara ſeipſa ſuo dum Gallia ſanguine fœdat.
Nec virtutis amans, propriæ nec neſcia culpæ:
Vt medio Halcyones (ſic fama eſt) æquore nidos
Ponunt atque illo mox æquora tempore ponunt,
Nimirum tales habuiſſe infantia mundi.
Creditur agricolas: primi docuêre parentes
Et ſerere, & plantare, & iungere vitibus vlmos,
Mellis opes pecoríſque, & agreſtis fercula menſæ:
Regali poſt id viguerunt culta labore.
Arua, triumphali acciperent cùm ſemina dextrâ,
Nunc effœta jacent, hominum indignata ſceleſtos
Vlterius mores tolerare, atque impia facta;
Tu tamen & pietatis amans & ruris auitum.
Exerces aruum, atque tuas miraris ariſtas:
Quin alio natas ſub ſole reducis in orbem hunc,
Herbáſque, plantáſqne, & quicquid Græcia, quicquid,
India, quicquid Arabs, quicquid ſe Seres habere
Præcipuum credunt: vſu tibi cognita longo,
Nunc primùm, te auctore, ſuas noſtro explicat orbi
Delicias Morus, foliis & cortice diues.

Viue diu fœlix, cognominis atque imitator
Serrani, Sertane: tuos mirata labores,
Et mores imitata ætas hæc, digna rependat
Præmia virtuti, & te postuma prædicet ætas.

PETRVS NEVELETVS DOSCHIVS.

DE SERICO OPIFICIO IN GALLIIS INSTAVRANDO, EX OLIVARII Serrani sententia.

QVantis te Gazis beat hic liber? At cape plena
Quod dant præcipuum, Serica fila, manu:
Hæc olim Seres populus, iustissimus orbi
Contulit, atque auri pondere fila dedit.
Excipit hinc Coos, & flamina pollice versa
Orditur, Quantum hinc Pamphila nomen habes!
Græcia Phryxæo, fuit hoc quoque vellere diues.
Italus at proprium iam cupit esse sibi.
Nunc & Iberus habet, longinquis quisquis ab oris
Aduehit huc merces, hæc tibi fila parat.
Hoc etiam toto diuisus ab orbe Britannus
Exercet placide nobile pacis opus.
Gallia quid cessas? Externis abstine, Si vis
Te penes & tantæ copia mercis erit.
En tibi Serranus Bombycum semina narrat
Nascendíque modum, pabula grata, locum.
Educti fœtus morbos, currásque, nouóque
Vt se operi inuoluens, serica pensa vomat.
Exeat vt siliqua volucris, seséque perennet
Seminio, vtque vnus, plurimus esse queat.
Præclarum in terris animal, cui tota nocendi est
Nescia vita data, at prouida, grata, sagax.
Regibus ornatum, populo quæstúmque ministrat,
Quippe vsu præstat plurima, fronte nihil.
Quàm citò, quàm tenui sumptu, sed quàm vtile cunctis
Vrget opus, facto cessat & esse simul.
Nullam escam perfecto opere exigit amplius: Ecce
Vere nouum repetit sed rediuiuus opus,

E foliis

E foliis Mori albæ æquæuis, pabula sumit:
Nec, quæ dat Morus, mora cruenta, placet.
Nam Morus proprium prudentum stemma virorum,
Non nisi discusso frigore germen agit.
Scilicet vt tenero bombyci, mollior esca,
Robustóque magis firmior illa detur.
Verum horret cædes bombyx, fœdúmque cruorem,
Fragrantes herbæ hunc, vináque, odore iuuant.
Pyramus & Thisbe procul hinc, per vulnera quorum,
Morus non solito læsa colore rubet.
Iam siluescat agris Gallorum pallida Morus,
Bombyci multo quæ satis esse queat.
Non ea cura, aliis culturæ fructibus obstat,
Addita verum illis, commoda multa refert.

P. B. C. B. faciebat.

PRO THEATRO AGRICVLTVRÆ OLIVARI SERRANI D. PRADELI, Epigramma.

PARCITE, Pierides, fallit nos fama, serenti
Quippe datos rerum SERRANO, *dicit honores:*
Non est certa fides, vel siquid contigit, omnem
Auguriúmque legi tali sub nomine rerer.
Hoc in te propriè, cuius Pradellius æquis
Imperiis Domini & læto moderamine gaudet:
Hos in te propriè quadrat, SERRANE, *serendi*
Cædentíque vias felici sydere, vites
Qua-ve iuuet serie lætas disponere, quæ sit
Cura boûm, quod apum studium, cultúsque satorum,
Quis-ve labos ouium felix fastúsque colonis,
Atque oculos quidquid grata dulcedine mulcet,
Quæ lapsæ hominis reuocat Pæonia vires,
Nempe mones doctè, veterúmque volumina Patrum,
Ex latebris profers documentáque mille vetusta,
Vsu quæ longo dedit experientia rerum,
Suggeris, & docta vasto ratione Theatro
Inseris, ínque nouos mortalibus exprimis vsus.
Gloria quanta tibi, quod iusto trophæa parantur!

Fœlix augurium! fœlicia cœpta! Theatrum
Mundus erit ſublime tibi, vaſtúmque tribunal,
Quo decus vuſque tuum, noménque perenne vigebit.
Quam tua te merito celebrabunt vota Coronam,
Qui præ fronte geras! qualem deuota Dearum
Turba tibi pulchra contexit imagine florum,
Inuentrix oleæ Pallas tibi fecit Oliuam,
(Nomine quod poſito voluit, velut omine certo
Firmari,) Phœbus laurum, Cythereïa myrtum,
Iupiter ex quercu frondes, decerpta ſorores
Aurea mala decent, decus inuiolabile ſerti,
Conciliat tibi Iuno Deos placata fauentes.
Nonne vides vt ſede ſedens Henricus ab alta
Sub pedibúſque tuens conceſſa per otia lætos,
Agricolas putres occantes vomere glebas
Te duce, lætanti vultu, dextráque benigna,
Annuit aptatis, & te complectitur vlnis,
Hinc dum Dædali ſtatuis tua dona Theatri?
Sponte ſua aſſertos tibi veſta fatetur honores
Atque ſuas promittit apes, & præmia donat,
Se fortunatos te tuto præſide dicunt
Agricolæ, & merita celebrent tua nomina laude,
Gallia toto ſibi tantum gratatur alumnum,
Te duce, quo deinceps argento diues & auro,
Finitimos vno poterit Bombyce recocto
Ditare, & tali diuos veſtire decoro.
Ergo tibi merito tantum noménque decúſque,
Te ſcriptis retuliſſe tuis lætare, tuáque
Vtere ſorte diu volitando per ora virorum.

IOANNES SAIGNÆVS.

Serentem inuenerunt dati honores Serranum.
Plin. lib.18. Cap.3.

A OLI

A OLIVIER DE SERRES SEIGNEVR DV PRADEL, SVR SON THEATRE D'AGRICVLTVRE, & Mesnage des champs.

PEndant que ton puisné sur le premier modelle
Des choses du passé, où son vol le portoit,
De l'Estat des François l'histoire retrassoit,
Nous la rendant ainsi qu'vne image nouuelle:
Toy, resserrant plus bas les projects de ton æle,
Curieux, as voulu apprendre que c'estoit
De la terre, & quel fruict, si bien on la sçauroit
Cognoistre & mesnager, se peut recueillir d'elle.
Ce qu'ores au puplic tu vas communiquant,
Et dont comme heriter de nous fais dés ton viuant,
Mais auec tel succés qu'autant plus grande gloire
Que ton frere en reçois comme a plus grand proffit
Fut receu l'Oliuier que Pallas naistre fit,
Et sur Neptune en eut le prix de la victoire.

DENIS LE BAY-DE BATILLY.

DV Pradel, qui voudroit, comme il faut dignement
Tesmoigner du merite & prix de ton ouurage,
En rapportant les mots & la chose à l'vsage,
La corne d'Amalthée y peindroit seulement.
Vray digne Hieroglyphic, qui peut plus promptement
Representer la peine au fait du labourage,
Et quant & quant les fruicts que par vn bon mesnage,
Au mesnage des champs on cueille abondamment.
Comme en cela au vray la fable se refere,
Disant qu'entre les mains de fortune prospere
Et du bon Genius ceste corne gisoit.
Et qui donc ne tiendra ton liure en telle estime,
Monstrant l'heureux succez d'vn trauail legitime,
Pour les biens & proffricts qu'attendre l'on en doit?

D. LE-BEY DE BATILLY.

A NOBLE OLIVIER DE SERRES SEIGNEVR DV PRADEL, SVR SON DOCTE liure, le Theatre d'Agriculture.

SONNET.

VOVS tous grands Escriuains, qui la Maison Rustique
Par tant de beaux escrits auez voulu bastir,
Et de rares secrets, icelle reuestir,
Pour la rendre aux humains parfaicte & magnifique,
Arrestez vostre cours, & dessein Heroïque,
Cedez à OLIVIER *qui est voulu partir*
DES SERRES *le dernier pour à tous despartir,*
Les excellents thresors de sa docte practique.
Il a leu les escrits de tous ses deuanciers,
Qui ont sur ce suject discouru les premiers:
Et outre ce marqué par longue experience,
Les erreurs d'aucuns d'eux, des autres le sçauoir.
Il te faut donc, Lecteur, pour ne faillir, auoir
De ce docte Discours la claire intelligence.

SEBASTIEN IVLIEN.

Autre Sonnet du mesme Auteur, sur le mesme suiet.

ENTRE les Arbres verds, l'Oliuier tient la place
Du plus fructifiant: & son fruict plant-heureux,
Rend l'huyle de bon goust, plaisant & gracieux,
Qui en douce liqueur toutes autres surpace.
Ainsi (Noble OLIVIER*) d'vne fertile race*
Tant de bien-nais Enfans, doctes & genereux,
En ce monde as produict, comme fruicts precieux:
Qui tesmoignent sur toy du Seigneur Dieu la grace.
La terre d'autre-part, par arts tu rends fertile,
Tu portes aux humains vn secours tres-vtile,
Pour jouïr de santé, & des biens à foison.
Viue donc à iamais c'est OLIVIER *tant beau,*
De vertus vray portraict, & tres-riche tableau:
Viue de Pere en fils à tousiours sa maison.

SEBASTIEN IVLIEN.

SVR

Sur le Theatre d'Agriculture du Seigneur du Pradel.

OLIVIER *plantureux (duquel les rameaux verds*
La France ornent par tout) rameaux chargez d'Oliues,
Iette à force bourgeons; à fin que tousiours viues:
Vi donc en florissant, maugré tous les peruers.
Iamais tu ne mourras: les Parques ny les vers
En ta gloire n'auront pouuoir: car les en priues,
Repousse ores la mort, & vi, à fin que tu escriues:
D'autant que tes escrits viuront par l'Vniuers.
En ton Theatre beau, en tes lieux on le trouue,
Sans fin on t'y verra, sans que l'oubly t'y couure,
Et sans fin apprendront de toy tous mesnagers.
Resiouyssez-vous donc, vous qui à l'auantage
Reuenus receurés pour vn si bon mesnage
En chose de si peu que sont vers & meuriers.

P. A. D. C. M.

SONNET A MONSIEVR DE SERRES SIEVR DE PRADEL SVR SON Theatre des Champs.

L'Ouurage qui ne craint la rigueur de l'enuie,
Ny la suyte des ans l'vn sur l'autre entassez:
N'a besoin de renfort, mon PRADEL, *qui passez*
Tous ceux qui ont escrit de la champestre vie.
Car comme ie vous lis, mon ame est tant rauie
De tant d'vtilitez & discours enlassez
De secrets incognus, qu'au public vous laissez,
Que voir autre que vous du tout ie me deuie.
Mes vers n'ont pas pouuoir rendre forts vos escris.
Aussi de le penser ie n'en seray repris,
Mon petit don, ne vole à si hautain merite.
Car comme le Soleil de sa viue clarté
Offusque le moins clair, ainsi peu merité,
I'auroy plus tost de vous ce que tant d'heur merite.

Par IAQVES DE ROMIEV Docteur ez droicts Chanoine & Secretain de Viuiers.

SONNET. II.

PALLADE, *Columelle & Varron & Caton,*
N'ont rien dit de plus clair, de disert & d'vtile
Parmy tant d'Art des Champs dont leur page est fertile:
Que toy SERRES *l'honneur de l'Eschole à Platon.*
Aussi tu ne crains point l'outrage de Clothon,
Ni le regret de ceux qui n'ont l'esprit habile
De suruiure à leur nom, d'vn profitable style,
Tel que le tien du Ciel, qui tient du plus hault ton.
Les Champs en ta faueur soient tous couuerts d'ombrage
Pour du hale d'Esté defendre ton visage:
Et pour auoir conduit, couronné de laurier,
Des Thusques aux François les Nymphes Serienes,
Et peuplé de Meuriers nos monts, riues & pleines,
I'appens à ton PRADEL, *vn raiseau de Meurier.*

IACQVES ROMIEV.

AV SEIGNEVR DV PRADEL.

SONNET.

CHER *fils de la Nature, à qui dés ton Enfance*
Ceste sçauante Mere ordonna son sçauoir;
A fin que par son fils, feconde, elle fist voir
Les prodigues effects de sa riche abondance.
Combien, mon DV PRADEL, *te doit aymer la France,*
A qui, sage, tu fais son Mesnage preuoir;
Dont la terre, par toy, vage, peut conceuoir,
Et produire ses fruicts la parfaicte accroissance?
Il n'est rien que ton œil, surueillant mesnager,
Ne sçache comm'il faut dans la terre loger:
Tu fais croistre, & meurir, tout par toy se conserue.
Nature, en toy nous donne vn miracle nouueau
Comme quand Iuppiter tira de son cerueau,
Pour la donner aux Grecs, l'Inuentrice Minerue.

DESONAN.

A OLI

A OLIVIER DE SERRES SEIGNEVR DV PRADEL, SVR SON THEATRE d'Agriculture.

Les Mois, les Ans & les saisons,
Couloient, & la terre à grand peine
Fournissoit les pauures maisons,
De quelque substance incertaine.
Le Glan, lors matiere du Pain,
De l'homme estoit la nourriture:
Et le fruict sauuage, & mal sain,
Du corps destruisoit la nature.
L'eau, dont la trop froide liqueur
L'abreuuoit, limonneuse & fade,
Glaçant la force de son cœur:
Le rendoit debile & malade.
Lors que la bladiere Cerés,
Ioignant l'artifice à l'vtile
De froment sema les Guerets
De l'Attique, & de la Cicile.
Ces grains vaguement espendus,
Cachez parmy l'herbe nouuelle,
Cultiuez, nous furent rendus,
D'vne substance pure & belle.
Tu formas le soc de tes mains
Osiris, & toy Triptoleme,
Inuenté pour fendre les reins
De la terre grasse qu'on seme.
L'vn à l'Egypte le donna,
L'autre en feit present à la Grece,
Et chacun des deux ordonna
Tout ce dont la terre on engresse.
Aussi furent ils immortels,
Dieux, dont l'inuention feconde
Leur feit eriger des Autelz,
Et des Temples par tout le Monde.
Apres ce bon Pere Denys,
Roy de Naxe, rouge Lenee,
Aux sarmens de seue garnis,
Feit pendre la grappe enuinee.
Cultiuant le sep endormy
Du lambruchon, verd & sauuage,
Pour en tirer ce franc-amy
Qui nous eschauffe le courage.
Ioyeux, alme, gay, Les-bien
Deux fois né, pour mieux faire viure,
Ce fut toy qui nous feis ce bien,
Dont le suc doucement enyure.
Nouueau, chaqu' An, tu nous viës voir,
Pendant au Pampre de noz Treilles,
Et plus viel, nous fais conceuoir,
Des oracles & des merueilles.
Delà ton immortalité
Grand Dieu, cerna toute la terre,
Et ta forte diuinité
Les Indes domta par la guerre.
Par toy, fils du Cyrenean,
Sage & reuoiant Aristee,
Qui trouuas le Miel Hyblean,
La Ruche à Miel fut inuentee.
Tu feis que le laict degoutant,
Seruit d'vne Manne au mesnage,
Qu'il deuient beurre, le batant
Et qu'on l'espessit en fromage.
Pour ce, mis au nõbre des Dieux,
Comme fut la belle Pomone,
Donnant ses fruicts delicieux,
Au lieu de ceux là de Dodone.
Oliue, symbole de paix,
Minerue, cultiua ta plante,
Et te feit geindre, sous le faiz
Du pressoir, douce decoulante.

Minerue,

Minerue, la Mere des Arts,
Et des Tissures l'inuentrice:
Deesse à qui de toutes parts,
Le monde faisoit sacrifice.

Mais durant tant de bons Parreins,
Nourrißiers de plantes nouuelles,
La terre cachoit en ses reins
Des choses encore plus belles.

Que le temps couuoit a loisir
Pour les esclorre auecque l'age,
Quand la Nature à son plaisir
Nous en voudroit donner l'vsage,

Pource faire, elle qui conçeut
Tant d'hommes, d'vne ame polie,
Feit que DV PRADEL, *en receut*
Vne cognoissance accomplie,

DV PRADEL, qui joignant à l'art
Vne preuoyance incroyable,
Meit tout les Mesnagers a part,
Pour sur tous se rendre admirable.

Admirable, d'autant qu'il a
Tout seul leur art & leur science,
Et a beaucoup plus que cela,
Vne Inuentrice cognoissance.

Tout ce que peut & ne peut pas
La Terre, ou deserte, ou petrie,
Se mesure sous le compas
De sa vigilante industrie.

Que si les hommes premiers nez
Inuenteurs de choses si grandes,
Comme Dieux, furent coronnez,
Et seruis de vœux, & d'offrandes,

Combien merite DV PRADEL
Pour le parfait de cet ouurage?
Puis qu'autre n'a rien fait de tel,
Qui puisse egaller son Mesnage?

Cōbien luy deuons nous d'honneur,
D'amour, de respect, & de gloire?
Puis qu'il a quasi ce bon-heur
D'esteindre des vieux la memoire?

Et combien luy doit l'vniuers
De purs & de sacrés seruices?
Pour tant de beaux secrets diuers
Dignes d'autant de Sacrifices?

Grand œconome de ce temps,
Tuteur des terres semencees,
Pere nourricier de noz champs,
Et de noz vignes agencees

On te peut donner les Saincts vœux
Qu'on donna jadis à Cybelle,
Qui ne peut rien, si tu ne veux,
Et peut tout, quand tu la rends telle.

Mere feconde, qui nourrit
La popeuleuse Agenoride,
Par le soin de ton bel Esprit
Et rend nostre France Floride.

DV PRADEL *i'admire en cecy,*
Ton scauoir qui nous donne à viure:
Et tu vis immortel außi,
Sur le Theatre de ton liure.

Theatre grand & animé,
De tes discours, qu'on y contemple,
Qui desormais sera nommé
Ton Autel, ta gloire, & ton Temple.

PREFA



PREFACE.





OMME la terre eſt la mere commune & nourrice du genre humain, & tout Homme deſire de pouuoir y viure commodément: De meſmes, il ſemble que la Nature ait mis en nous, vne inclination à honorer & faire cas de l'Agriculture, pource qu'elle nous apporte liberalement abondance de tout ce dont nous auons beſoin pour noſtre nourriture & entretenement. D'où eſt venu, que, comme l'on repreſente ſoigneuſement par eſcrit ce qu'on ayme, il n'y a eu eſcrits ny plus anciens, ny en plus grand nombre, que de l'Agriculture; ainſi qu'on peut voir par le long denombrement des Autheurs, qui, en tous ſiecles & en toutes nations, ont trauaillé en ceſte matiere, tres-excellente & pleine d'admiration, pour l'infinie quantité des exquis & diuers biens, que par elle Dieu donne à ſes enfans. Pour preuue dequoy, eſt auſſi à remarquer, Que bien que la redite d'vne meſme choſe ait accouſtumé d'eſtre importune & ennuyeuſe, & qu'à grande peine l'on puiſſe rien dire qui n'ait ja eſté dit, ores meſme qu'il ſoit couché en autres termes: neantmoins tout ce qui a eſté eſcrit ſur ce ſujet, a eſté bien recueilli de tous, ſelon la meſure de l'eſprit & beauté de l'ouurage. Ainſi les doctes de l'Aſie, & de la Grece, n'ont pas retenu les Africains, ny les Latins: ni eux tous enſemblément, n'ont empeſché pluſieurs perſonnages de noſtre ſiecle, de mettre la main à la plume pour traitter la meſme choſe, en diuerſes langues, ſans craindre d'eſtre repris d'auoir trauaillé en vain. Entre ceux-là, quelques vns ont bien pris la peine d'en eſcrire des liures, auec heureux ſuccés, bien que leur profeſſion ne leur donnaſt grand loiſir ny moyen de vacquer à l'Agriculture, qui

re, qui consiste le plus en experience & pratique. Certes la Nature pousse l'Homme, à aymer & rechercher ceste belle science, qui s'apprend en son eschole, est prouignée par la necessité, & embellie par le seul regard de son doux & profitable fruict. Car qui peut nier que ceux qui ont escrit les premiers, n'ayent beaucoup faict, seulement en monstrant le chemin, & rompant la glace aux autres, & toutesfois qui est-ce qui ne confessera, qu'ils n'ont pas tout veu, & que ceux qui leur ont succedé en ceste loüable peine, ont continué la possession de l'honneur deu à tous ceux qui procurent le bien public, mesmes en vn sujet tant beau, vtile & necessaire?

OVTRE ceste consideration generale, vne autre particuliere m'a fait entreprendre ce labeur. Mon inclination, & l'estat de mes affaires m'ont retenu aux champs, en ma maison, & fait passer vne bonne partie de mes meilleurs ans, durant les guerres ciuiles de ce Royaume, cultiuant ma terre par mes seruiteurs, comme le temps l'a peu porter. En quoy Dieu m'a tellement beny par sa saincte grace, que m'ayant conserué parmy tant de calamitez, dont i'ay senty ma bonne part, ie me suis tellement comporté parmy les diuerses humeurs de ma Patrie, que ma maison, ayant esté plus logis de paix que de guerre, quand les occasions s'en sont presentees, i'ay rapporté ce tesmoignage de mes voisins, qu'en me conseruant auec eux, ie me suis principalement addonné chez moy, à faire mon mesnage. Durant ce miserable temps-là, à quoy eusse-ie peu mieux employer mon esprit, qu'à rechercher ce qui est de mon humeur? Soit donc que la paix nous donnast quelque relasche, soit que la guerre par diuerses recheutes, m'imposast la necessité de garder ma maison: & les calamitez publicques, me fissent chercher quelque remede contre l'ennuy, trompant le temps, i'ay trouué vn singulier contentement, apres la doctrine salutaire de mon ame, en la lecture des liures de l'Agriculture: à laquelle i'ay de surcroist adiousté le iugement de ma propre experience. Ie diray donc librement, qu'ayant souuent & soigneusement leu les liures d'Agriculture, tant anciens que modernes, & par experience obserué quelques choses qui ne l'ont encores esté, que ie sçache, il m'a semblé estre de mon deuoir, de les communiquer au public, pour contribuer selon moy, au viure des hommes.

C'est

C'eſt ce qui m'a fait eſcrire. Ie ne proteſte pas que mes amis m'y ayent pouſsé contre ma volonté, ny qu'à heures perdues i'y aye trauaillé : mais ie dy, que gayement i'ay taſché de repreſenter ceſte belle ſcience le mieux que i'ay peu ; y employãt tout mon loiſir, ſans y rien obmettre de tout ce que i'ay eſtimé pouuoir ſeruir à l'auancement de ce mien deſſein : tant pour ſon propre merite, que pour le reſpect du public.

Mon intention eſt de monſtrer, ſi ie peux, briefuement & clairement, tout ce qu'on doit cognoiſtre & faire, pour bien cultiuer la Terre, & ce pour commodément viure auec ſa famille, ſelon le naturel des lieux, auſquels l'on s'habituë. Non que pourtant ie vueille ramaſſer tout ce qu'on pourroit dire ſur ce ſujet : mais ſeulement, diſpoſer és lieux de ce Theatre, les memoires de Meſnage, que i'ay cogneu iuſques icy eſtre propres pour l'vſage d'vn chacun, autant que ceſte belle Science y peut pourueoir.

Il eſt plus aisé de ſouhaitter, que de rencontrer vn lieu aux champs, accomply de toutes commoditez ; c'eſt à dire, qui ſoit bon & beau, où le Ciel & la Terre s'accordans enſemble, portent à l'homme tout ce qu'il pourroit deſirer, pour plantureuſement viure. Mais d'autant que Dieu veut que nous nous contentions des lieux qu'il nous a donnez, il eſt raiſonnable que les prenans comme de ſa main, tels qu'ils ſont, nous nous en ſeruions le mieux qu'il nous ſera poſſible, taſcheans par artifice & diligence, à ſuppleer au defaut de ce qui leur manque : ſuiuant ce que dit l'Oracle : NE HAI POINT LE LABOVRAGE, ENCOR QV'IL SOIT PENIBLE. CAR C'EST DE L'ORDONNANCE DV SOVVERAIN : & ceſte lumiere de Verité eſt remarquable aux Payens.

Eccleſiaſtique, Chap.7.15.

Virg.Georg.l.1, Pater ipſe colendi Haud facilem eſſe viam voluit, &c.

Le Pere n'a voulu que le labeur champeſtre,
Euſt chemin ſi aiſé, ains en l'Homme a fait naiſtre
Et l'art & le ſoucy de cultiuer les champs,
Et, iuſte, a refuſé les fruicts aux non-chalans.

Celvy qui eſt en deliberation d'achepter quelque terre, a bien autre priuilege que ceux qui en ont de ſucceſſion, pource que par argent il en peut choiſir & acquerir ; & ſeroit maladuiſé, ayant à choiſir, de prendre le pire. Qu'il s'aſſeure neantmoins, de ne pouuoir iamais trouuer vn lieu (quelque

recherche & chois qu'il en face) entierement accomply de tout ce qui peut y estre desirable. C'est pourquoy, ceux qui ayment l'Agriculture, doiuent premierement, chacun en son regard, bien cognoistre la qualité & naturel particulier de sa Terre, pour l'ayder par industrie, à conceuoir & enfanter ses fruicts, selon qu'elle en est diuersement capable. L'art auec la diligence tire des entrailles de la Terre (comme d'vn thresor infiny & inespuisable) toute sorte de richesses. Et ne faut douter, que quiconque la voudra soigneusement cultiuer, ne rapporte en fin, digne recompense du temps & soin qu'il y aura employé, quelque part que ce soit.

IE ne veux pas dire, qu'il n'y ait difference de Terre à Terre. Ce seroit auoir perdu le sens commun, d'esgaler tous Terroirs en bonté & fertilité: mais bien, que l'experience n'a pas sans sujet, fait recognoistre la verité de ce Prouerbe, *Vn païs vaut l'autre.* La Montagne où il y a des arbres & herbages, dont il se retire plusieurs commoditez seruans à diuers vsages de tres-grand profit, ne cede en reuenu à la Vallée & Campagne: qui ne rapporte le bled qu'auec beaucoup de despense & labeur. Cela se void assez sans en rechercher la preuue ailleurs que dans nostre contree de Languedoc, d'où les plus grandes & riches maisons, sont és montagnes de Viuarés & Geuaudan.

C'EST donc mon but, de persuader au bon Pere-de-famille, de se plaire en sa Terre, se contenter de ses naturelles facultez, & n'en abhorrer & reietter les incommoditez, auec tant de mespris & desdain, qu'il laisse à leur occasion, de s'efforcer à la rendre auec le temps, par son industrie & continuelle diligence, ou plus fructueuse ou moins incommode. Car à quel propos se fascheroit-il du lieu auquel il doit passer sa vie? Peut-il conuertir les montaignes en pleines, & les pleines en montagnes? Qu'il se console, doncques, en la prouidence de Dieu, qui a distribué à chacun ce qu'il cognoist luy estre necessaire: mesmes pour ce regard, imposé à l'Homme, à cause de son peché, ceste iuste peine, *De cultiuer la Terre en la sueur de son visage:* luy faisant neantmoins, par sa benediction, & suiuant ses promesses, sauourer le fruict de son trauail, en la iouyssance des biens terrestres. Et qui doit imaginer aux mesnages, quelque Paradis sans peine & incommodité, puis que les grands Estats du monde, sont enueloppez de tant d'espineuses difficultez?

Par

Par là, nous pauures mortels, apprendrons, qu'il n'y a rien de parfaict, rien d'asseuré en ceste vie mortelle, pour tendre à l'immortelle. Doncques nostre mesnager se souuiendra qu'il est en Terre, & se resoluant de cultiuer la Terre pour y viure auec les siens, prendra ceste belle Science pour addresse de trauail.

SCIENCE plus vtile que difficile, pourueu qu'elle soit entendue par ses principes, appliquee auec Raison, conduite par Experience, & pratiquee par Diligence. Car c'est la sommaire description de son vsage, SCIENCE, EXPERIENCE, DILIGENCE, dont le fondement est la benediction de Dieu, laquelle nous deuons croire estre, comme la Quintessence & l'ame de nostre Mesnage ; & prendre pour la principale deuise de nostre Maison ceste belle maxime : SANS DIEV RIEN NE PEVT PROFITER. Là dessus nous bastirons nostre Agriculture, l'vsage de laquelle nous representerons ainsi :

Le Mesnager doit sçauoir ce qu'il a à faire, entendre l'ordre & la coustume des lieux où il vit, & mettre la main à la besongne en la droicte & opportune saison de chasque labeur Champestre.

Il y en a qui se mocquent de tous les liures d'Agriculture, & nous renuoyent aux paysans sans lettres, lesquels ils disent estre les seuls juges competans de ceste matiere, comme fondez sur l'Experiẽce, seule & seure reigle de cultiuer les champs. I'aduoüe auec eux, que de discourir du Mesnage champestre par les liures seulement, sans sçauoir l'vsage particulier des lieux, c'est bastir en l'aer, & se morfondre par vaines & inutiles imaginations. I'entends assez qu'on apprend des bons & experts laboureus, le moyen de bien cultiuer la terre : mais ceux qui nous renuoyent à eux seuls me confesseront-ils pas, qu'entre les plus experimentés, il y a diuers iugemens ? & que leur experience ne peut estre bonné sans raison ? Aura-on plustost recerché tous les cerueaux des païsans, & accordé leurs opinions, non seulement differentes, mais bien souuent contraires, que de lire en vn liure, la raison jointe auec la pratique, pour l'appliquer auec jugement, selon le sujet, par l'aide & adresse de la Science & de l'Vsage recueillis en vn ? Ceste mesme raison sert-elle pas de liure au païsan ? Certes pour bien faire quelque chose, il la faut bien entendre premierement. Il

couſte trop cher de refaire vne beſogne malfaite, & ſur tout en l'Agriculture, en laquelle on ne peut perdre les ſaiſons ſans grand dommage. Or qui ſe fie à vne generalle experience, au ſeul rapport des laboureurs, ſans ſçauoir pourquoy il eſt en danger de faire des fautes mal-reparables, & s'eſgarer ſouuent à trauers champs, ſous le credit de ſes incertaines experiences: comme font les Empiriques, leſquels alleguans de meſme l'experience, prennent ſouuentesfois, le talon pour le cerueau, ſe ſeruans d'vne meſme emplaſtre à toutes maladies. Et qui ne void que l'experience des laboureurs non-lettrés, eſt grandement aidee par la raiſon des doctes eſcriuains d'Agriculture?

MAIS à quoy ſert, dira quelqu'vn, de rechercher aux liures, ce que vous pouuez trouuer chez vous par voſtre ſens commun, ou chez voſtre mettayer, par la meſme adreſſe naturelle? Pareille concluſion pourroit-on faire de toutes les Sciences qu'on appelle liberales, car les ſemences & principes de toutes choſes, ſont en l'ame de l'Homme qui ne peut apprendre aux liures de Philoſophie, que cela meſme qu'il ſçait dés le ventre de ſa mere: mais d'vne ſcience confuſe & enueloppee, qui a beſoin d'eſtre produite en auant par quelque artifice. Les liures de Phyſique enſeignent les cauſes & effets de Nature: l'Ethique, le moyen de bien & heureuſement viure: l'OEconomique de bien conduire la famille: la Politique, l'Eſtat. L'Homme naiſt bien auec les principes neceſſaires à la cognoiſſance de ces Sciences, mais qui niera ſans vanité que ces belles choſes ne ſoyent mieux cultiuees en l'ame de l'Homme, par les enſeignemens des doctes eſcrits, que de s'en remettre au ſeul diſcours de bouche, comme à vne cabale? L'ART eſt vn recueil de l'experience, & L'EXPERIENCE eſt le jugement & vſage de la RAISON. A cela ſeruent les eſcrits des Doctes, que ce qui eſt infiny & incertain, par la recerche de diuers jugemens, eſt finy & certain par les Regles de l'ART, façonnees par la longue obſeruation & experience des choſes neceſſaires à ceſte vie: Que ſi nous priſons les Arts en tous ſujets, combien plus ceſte Science nous doit eſtre recommandable, qui eſt la plus neceſſaire au genre humain, & ſans laquelle l'Homme ne peut viure? Et combien plus ſa demonſtration doit eſtre ſolide & claire, puis qu'elle parle ſi naïuement au liure de Nature, par effects ſi manifeſtes, que la Raiſon s'y fait

veoir

veoir à l'œil, & toucher à la main?

Il appert donc, que la science de l'Agriculture est comme l'ame de l'Experience. Elle ne peut estre oisiue pour estre recogneuë vrayement Science: car dequoy seruiroit d'escrire & lire les liures d'Agriculture, sans les mettre en vsage? La Science icy sans Vsage ne sert à rien; & l'vsage ne peut estre asseuré sans Science. Comme l'Vsage est le but de toute louable entreprise, aussi la Science est l'adresse au vray Vsage, la regle & le compas de bien faire. C'est la liaison de la Science & de l'Experience; ie leur adiouste pour compaigne, la DILIGENCE: afin que nostre Mesnager ne pense pas deuenir riche par discours, & remplir son nid, ayant les bras croisés. Car nous demandons du bled au grenier, non en peinture. Nul bien sans peine. C'est de l'ordonnance ancienne representee par Columelle, & verifiee par les effects: Que pour faire vn bon Mesnage, est necessaire de joindre ensemble, le SÇAVOIR, le VOVLOIR, le POVVOIR. En ceste liaison gist l'Vsage de nostre Agriculture: le fruit de laquelle estant cōmun & salutaire à toutes sortes de personnes, aussi de tous Hōmes ceste belle Science doit estre entēduë. Et de fait, c'est à l'Agriculture où tous estats visent. Car à quoy trauailler aux armes, aux lettres, aux finãces, aux trafiques, auec tant d'affectionné labeur, que pour auoir de l'argent? Et de cest argent, aprez s'en estre entretenu, que pour en achepter des terres? Et ces terres, à quelle fin, que pour en tirer les fruits pour viure? Et comment les en retirer, que par culture? Ainsi par degrés appert, que quelque chemin qu'on tienne en ce monde, on vient finalement à l'Agriculture: la plus commune occupation d'entre les Hommes, la plus saincte & naturelle, comme estant seule commandee de la bouche de Dieu, à nos premiers peres. Ce n'est donques aux habitans des champs que nostre Agriculture est particuliere: ceux des villes y ont leur part. Car bien que pour le iourd'huy, beaucoup de gens se treuuent reculés du Mesnage des Champs, ils y tendent neantmoins, ou pour eux, ou pour les leurs. Plusieurs mesmes se promettent, apres auoir donné trefues à leurs fatigues, d'aller finir leur vie en la douce solitude de la compaignie, pour se reposer paisiblement en ce monde, si toutesfois repos aucun s'y peut treuuer, en attendant la jouïssance de la parfaite & bien-heureuse tranquilité au Ciel. Ces choses

ayans esté breuement representees, il reste pour fin, que desseignons le plan general de tout ce grand Discours, pour traiter chacune matiere en son propre Lieu, suyuant cest ordre.

AV PREMIER LIEV, ie veux instruire nostre Pere de famille, à bien cognoistre le terroir qu'il desire cultiuer, à se bien loger, & à bien conduire sa famille. Qui est le but de tout le trauail de l'Homme en ceste vie.

AV SECOND, puis que le Pain est le principal aliment pour la nourriture de l'Homme, ie luy monstreray le moyen de bien cultiuer sa terre, pour auoir de toutes sortes de Bleds propres à cest vsage, mesmes des Legumes qui seruent beaucoup à l'entretenement du Mesnage champestre.

AV TROISIEME, d'autant que le seul manger ne nourrit pas l'Homme, mais qu'il faut aussi boire pour viure, & que le Vin est le plus commun & le plus salutaire bruuage, ie luy enseigneray la façon de bien planter & cultiuer sa Vigne, pour auoir du Vin, le faire & garder, & tirer des Raisins autres commoditez. Aussi des autres Boissons, pour ceux qui sont sous aër impropre à la Vigne.

AV QVATRIESME, par ce que le Bestail apporte tres-grand profit au Mesnager, pour le nourrir vestir, seruir, & rendre pecunieux, ie luy ordonneray ses Prez & autres Pasquis, afin d'y entretenir force Bestail, & monstreray la maniere d'esleuer & conduire toutes sortes de Bestes à quatre pieds, auec auantageuse & loüable vsure.

AV CINQVIESME, pour encores fournir de la Viande au Mesnager, ie luy accommoderay le Poulailler, le Pigeonnier, la Garenne, le Parc, l'Estang, l'Apier ou Ruchier. Et pour luy faire tant plus experimenter la liberalité de Nature, ie luy vestiray & meubleray pompeusement, luy donnant l'adresse d'auoir abondance de Soye; dont aussi il tirera grands deniers, & ce par l'admirable artifice des vers qui la vomissent toute filee, estans nourris de la fueille du Meurier. Passant plus outre, afin de ne laisser rien en arriere de ce qu'appartient à la faculté de tel arbre, ie luy monstreray le moyen de tirer profit de son Escorce, la conuertissant en matiere pour faire des cordages & toiles de toutes sortes, dont l'inuention apportera grande commodité à la famille.

AV SIXIEME, afin de luy donner auec la necessaire commodité,

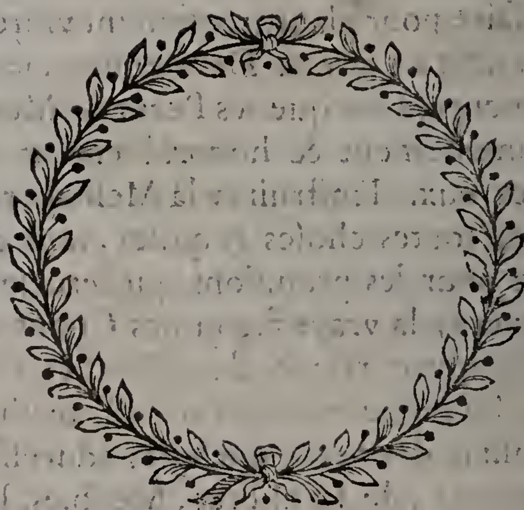
modité, l'honneste plaisir, ie luy dresseray des Iardins, desquels il tirera, comme d'vne source viue, des Herbes, des Fleurs, des Fruits & des Simples ou Herbes-medecinales. En suite, ie luy edifieray vn Verger, planteray & enteray ses Arbres, pour les rendre capables à porter abondance de bons & precieux fruits. Des lieux aussi seront destinés au Sauffran, au Lin, au Chanvre, & à autres matieres propres au Mesnage, mesme pour meubles & habits.

Av Septiesme, attendu que l'Eau & le Bois, sont du tout necessaires au Mesnage, i'en traiteray soigneusement, à ce que nostre Pere-de-famille entende d'vne façon plus exquise, le moyen de s'accommoder de l'vn & de l'autre : & par consequent, ait abondamment chez soy tout ce qui luy est requis & necessaire, pour plantureusement viure auec sa famille.

Av Hvictiesme & Dernier lieu, ie monstreray l'Vsage des Aliments, à fin que les Peres & Meres de famille se puissent commodément & honorablement seruir des biens qu'ils ont chez eux. I'instruiray la Mesnagere, à tenir sa maison fournie de toutes choses requises, tant pour le viure ordinaire, que pour les prouisions qui seruent durant l'année. Ie luy enseigneray la vraye façon des Confitures, pour confire tous fruicts, toutes racines, fleurs, herbes, escorces, au liquide, au sec, au succre, au miel, au moust, au vin-cuit, au sel, au vinaigre. Aussi ie donneray quelques addresses, pour se pourueoir par mesnage, de Lumieres, Meubles, Habits, à fin que rien ne defaille à la famille. Ie luy feray faire des distilations & autres preparatifs, & luy bailleray des Remedes bien experimentez pour se secourir & les siens en l'occurrence des maladies: comme estant chose infiniment incommode & perilleuse aux champs, de n'auoir prompt soulagement, à tant d'inconueniens qui souuentesfois & inopinément suruiennent, en attendant plus amples remedes du docte Medecin, la necessité y escheant. Et d'autant aussi qu'il faut que le Mesnager ait soin de ses Bestes, ayant parlé des Remedes pour les personnes: ie traiteray en suite, des medecines pour le Bestail. Ie diray pareillement, quelque chose de la Chasse, & des autres exercices du Gentilhomme, à ce que nostre vertueux Pere-de-famille, en faisant ses affaires, se recrée honestement. Ce qui luy seruira aussi à la conseruation de sa santé.

C'EST en somme le Dessein de ce que i'ay à traiter en ce Theatre d'Agriculture & Mesnage des Champs: ce qu'ayant ainsi representé en gros, il reste mainteriant de monstrer en destail, ce qui est propre à chasque Lieu.

LE IVGEMENT en soit aux doctes Mesnagers, le profit à tous ceux qui desirent honestement viure du fruict de leur Terre, & l'entier honneur à Dieu, lequel en ce commencement, i'inuoque à meilleur tiltre, que Varro ses Dieux rustiques & contrefaicts.





LIEV PREMIER DV THEATRE D'AGRICVLTVRE. ET MESNAGE DES CHAMPS.

DV DEVOIR DV MESNAGER,

C'eſt à dire,

DE BIEN COGNOISTRE ET CHOISIR LES Terres, pour les acquerir & employer ſelon leur naturel. Approprier l'habitation Champeſtre, & ordonner de la conduite de ſon Meſnage.



SOMMAIE DESCRIPTION DV PREMIER LIEV, AVQVEL

Le pere de famille est instruict à

- S'acquerir & biẽ accommoder la terre qui le doit nourrir: & par consequent,
  - *D'en bien cognoistre le naturel.* CHAP. I.
  - *D'en faire bon chois.* CHAP. II.
  - *De la bien mesurer.* CHAP. III.
  - *De la disposer selon ses qualitez.* CHAP. IV.
- Dresser ou approprier son logis,
  - *Pour y habiter commodément auec les siens.* CHAP. V.
- Bien conduire sa famille : & par ainsi,
  - *Se comporter sagement & dedans & dehors sa maison.* CHAP. VI.
  - *Sçauoir les saisons.* CHAP. VII. &
  - *Façons du Mesnage.* CHAP. VIII.

CHAPI



CHAPITRE PREMIER.

De la cognoiſſance des Terres.



LE FONDEMENT de l'Agriculture eſt la cognoiſſance du naturel des terroirs que nous voulons cultiuer, ſoit que les poſſedions de nos anceſtres, ſoit que les ayons acquis: afin que par ceſte adreſſe, puiſſions manier la Terre auec artifice requis; & emploians à propos & argent & peine, recueillions le fruict du bon meſnage, que tant nous ſouhaitons: c'eſt à dire, contentement auec moderé profit & honneſte plaiſir.

PAR là donques nous commencerons noſtre Meſnage, & dirons qu'on remarque pluſieurs & diuerſes ſortes de terres, diſcordantes entr'elles par diuerſes qualités; leſquelles difficilement peut-on toutes bien repreſenter. Mais pour euiter la confuſion de ce grand nombre, nous les diſtinguerons en deux principales: aſſauoir en Argilleuſes & Sablonneuſes, d'autant que ces deux qualités-là, ſont les plus apparentes en tous terroirs, & dont de neceſſité faut qu'ils participent. De là procede la fertilité & ſterilité des terroirs, au profit ou detriment du laboureur, ſelon que la compoſition des argilles & ſablons, s'en trouue bien ou mal faite. Car comme le ſel aſſaiſonne les viandes, ainſi l'argille & le ſablon eſtans diſtribués és terroirs par iuſte proportion, ou par Nature ou par Artifice, les rendent faciles à labourer, à retenir & rejetter conuenablement l'humidité; & par ce moyen, domptés, apriuoisés, engraiſsés, rapportent gayement toutes ſortes de fruicts. Comme au contraire, importunément ſurmontés par l'vne ou l'autre de ces deux differentes qualités, ne peuuent eſtre d'aucune valeur: ſe conuertiſſans en terres trop peſantes, ou trop legeres; trop dures, ou trop molles; trop fortes, ou trop foibles; trop humides, ou trop ſeches; bourbeuſes, croieuſes, glaireuſes, difficiles à manier en tout temps, craignans l'humidité en Hyuer, & la ſechereſſe en Eſté; & par conſequent preſques infertiles.

Naturel des terres

Argilleuſes, & Sablonneuſes.

Leur couleur.

LA couleur ne ſuffit à telle inſtruction, bien-que la noire ſoit la plus priſée de toutes, pourueu qu'elle ne ſoit mareſcageuſe, ne trop humide; car eſtant abreuuee, ſera pluſtoſt de ceſte-là, que d'autre. La cendree, la tanee, la rouſſe ſuiuent aprés: puis la blanche, la jaune, la rouge, qui ne valent preſques rien: non plus que celles qui ne produiſent aucune herbe mangeable, ains de puante, & laide à voir: ou bien, de bonne ſenteur, comme en quelques endroits du Languedoc & Prouence, du ſerpoulet, du thim, de l'aſpic, de la lauande: auſſi dit le bon Meſnager,

Leur ſenteur.

Tu n'employeras ton labeur
En terre de bonne ſenteur.

Les trop pierreuſes, & les importunées de rochers, ſont miſes au rang de celles, qui, produiſans abondance de feugere & de jong, manifeſtent leur inſuffiſance à bien faire.

Bonne terre. Lés terroirs laiſsés en jaſchere, ou en friche, parmi leſquels ſe treuuent des reliques d'edifices antiques, ſont ſans doute les meilleurs. La raiſon eſt, qu'eſtans cuits & recuits à la longue, auec le melinge des ſables & chaux des baſtimens deſmolis, par feu ou vieilleſſe, ſe ſont rendus plus friables, & en ſuite aisés à cultiuer: ayans par ce moyen, & de la graiſſe & de la douceur, qualités neceſſaires à la production de tous fruicts.

La preuue de la terre. *Bonne.* Virgile, Columelle, Palladius, & autres Anciens, nous ont enſeigné des preuues pour cognoiſtre la portee des terroirs. La terre qui eſt du tout bonne, ne pourra toute eſtre contenüe dans la foſſe d'où aura eſté freſchement tiree, quelque effort qu'on en face: parce qu'elle s'enfle à l'aër, comme la paſte par le leuain. *Mauuaiſe &* La mauuaiſe & trop legere, par ſa deſchute eſtre eſuentees, ſe diminuera tellement, qu'elle ne pourra occuper tant de place, *Moyenne.* qu'elle faiſoit auant eſtre tiree de la foſſe. La moyenne, ſeulement la remplira, ſans y en reſter ne defaillir. Celle qui tient aux mains, comme glu, eſtant moüillee & trempee dans l'eau, eſt graſſe & fertile. Ils ont auſſi commandé d'en diſſoudre dans l'eau, pour iuger par la douceur de l'eau qui en coulera à trauers d'vn linge, de la douceur de la terre: rejettant comme inutile, celle dont l'eau ſortira, ou puante ou ſalee, ou d'autre mauuaiſe odeur ou ſaueur.

Autre preuue. Ovvrir & creuſer la terre, eſt aſſeuré moyen de cognoiſtre ſa portee: car eſtant choſe confeſſee de tous, que la meilleure eſt en ſa ſuperficie, ainſi tant plus, en profondant, on y en treuuera de ſemblable à celle du deſſus, tant plus le terroir ſera fertile. Mais en peu d'endroits rencontre-on, que ſa bonté enfonce guieres auant (encores eſt-ce par benefice de Nature) & y aura dequoy ſe contenter, ſi elle penetre vn bon pied dans terre (meſme telle meſure, ou peu dauantage, ſuffira pour les arbres fruictiers) le demeurant eſtant preſques ſterile, à cauſe de ſon amertume & crudité. Lequel ſe rencontrant pur ſablon, par ſa ſiccité, s'attirera l'humeur & la graiſſe de la bonne terre, dont elle demeurera maigre & laſche, cauſant la neceſſité de la fumer ſouuent, (comme cela ſe recognoit en pluſieurs endroits de la France, meſmes à Paris & és enuirons, où l'on tire du ſablon pour baſtir. Mal qu'on ne craint aux terres affermies ſur le fonds argilleux, graueleux, meſme plein de rochers, par ne conſumer les engraiſſemens, ains les retenir à l'vtilité de la ſuperficie du champ.

Par l'experience Ce ſont bien des indices de la portee des terroirs, mais non-preuues tant aſſeurees, que l'Experience. Car à la verité, les couleurs de la terre trompent quelquesfois, y en ayant preſques de toutes, de paſſable reuenu: comme on dit des cheuaux & des chiés, dont de tous poils s'en treuuent de bós & de mauuais. Et ſi tant eſt que ne puiſſiés ſçauoir au vray quel rapport fait, par cõmunes annees, la terre que deſirés vous acquerir, recourés à ceſte non-trõpeuſe *Des arbres.* adreſſe, Qui eſt au ſeul regard des arbres de toutes ſortes, ſauuages & francs, qui vous ſeruiront par leur grandeur & petiteſſe, beauté & laideur, abondance & rareté à iuger ſolidemẽt de la fertilité & ſterilité de la contrée. Sur tous leſquels arbres, les poiriers, pommiers & pruniers ſauuages, croiſſans d'eux-

bien

bien mesmes, asseurent le terroir estre propre pour tous blés. Sous ceste particularité, Que la terre de froment est celle où les poiriers abondent: & celle de seigle, où les pommiers; demeurans les pruniers, de facile venuë presques par tout bon lieu, soit argilleux ou sablonneux. Seruent aussi à telle adresse, les chardons, qui marquent les poiriers, & la feugere, les pommiers: ces plantes-là, supportans l'argille, & celles-ci, le sablon, selon le diuers naturel de tels blés. L'aër aussi interuenant à telle recherche, nous resoudra le plus chaud que froid, fauoriser le froment, & le plus froid que chaud le seigle. *Des chardõs. De la feugere De l'aer, &c.*

LES bons & menus herbages croissans naturellement és champs, vous aideront beaucoup à ceci: car jamais bonnes & franches herbes, que les bestes mangent auec appetit, ne viennent abondamment és terres de peu de valeur: adresse particuliere pour les terres descouuertes n'aians aucuns arbres. *Des menus herbages.*

RESTE maintenant à parler de l'assiete des terroirs, chose tres-considerable, pour en augmenter ou diminuer la valeur. Ils ne peuuent estre que de l'vne de ces trois, ou en Plaine, ou en Coustau, ou en Montaigne. La plaine & la montaigne, à cause de leurs extremités, par raison, cedent au cousteau, lequel participant de l'vne & de l'autre assiete, tient par là le milieu tãt desiré, & par consequent, est plus propre à tout produire: principalement si le Ciel de la contree est temperé, & son fonds de bonne volonté: car cela estant, il n'y a fruict en la terre, que le cousteau ne porte gajement. Aussi est-elle la plus plaisante & la plus saine assiette de toutes les autres, à cause que les vẽts & les fanges n'y sont trop importunes, comme és montaignes & plaines, ou ces deux incommodités nuisent beaucoup. La Montaigne ne peut conuenablement seruir qu'en bois & pasturages pour le bestail, en quoi elle est tres-propre: mais d'en faire du labourage, d'y planter des vignes & arbres, desirans la culture, cela est bien difficile, de grand coust, & de petite duree, par escouler la graisse de la terre auec les pluies, & lascher trop tost l'humidité, mesmes tant plus le fonds se treuue cultiué: qui a faict dire aux bonnes-gens. *Assiete de la terre en* *Montaigne.*

En terroir pendant
Ne mets ton argent.

Au contraire, la raze campagne estant trop platte, retient trop longuement les eaux, au detriment du labourage, lequel ne se peut ny bien faire, ny auãcer auec trop d'humidité. perte qui se recognoit & en la qualité & en la quantité des fruits. Ainsi void-on que le Coustau resistant mieux aux intemperies, que ne la pleine, ne la montaigne, est à preferer à toute autre assiete. Pour laquelle cause, le païs de Brie est beaucoup prisé, dont le grand nombre de belles maisons des Gentils-hommes qu'on y void, accõparé au petit de la Beausse monstre combien plus dés long temps, les coustaux ont esté recherchés que les pleines. Voyla les generales adresses pour la cognoissance des terres. *Pleine & Coustau.*

Du chois & eslection des terres, & acquests d'icelles.

CHAP. II.

MAINTENANT il faut monstrer au pere-de-famille l'ordre qu'il a à tenir pour bien choisir la terre, & s'en bien seruir, entendant luy mesme ce qu'il achepte, sans s'en rapporter du tout au iugement d'autrui. Qui sont les deux poincts que nous auons à traicter en suite, auant

que

que de dresser son logis, & luy ordonner la façon de son mesnage.

Nostre intention n'est pas d'imaginer icy des champs Elisees, ou des Isles fortunees: ains de monstrer simplement le moyen de distinguer d'entre le fonds qu'on peut auoir, le plus commode, pour se l'acquerir; & en aprés le cultiuer, auec tel profit qu'on doit raisonnablement esperer. Au chois des terres & en leur culture, nous cerchons ce qui se peut treuuer & faire. Mais comme en establissant vne Republique, il en faut representer, pour vn preallable, vne Idee & patron parfait, où nous rapporrions l'estat sous lequel nous pretendons heureusement viure: Aussi en descriuant nostre communauté Champestre, qui nous empeschera de monstrer en ce commencement, ce qu'on peut souhaiter auec raison, & tellement esperer, que nous regardions ce que nous pouuons & deuons, pour approcher par ce moyen, le plus prés qu'il sera possible, de la perfection que nous promet nostre Agriculture? Ce n'est pas donc pour fantastiquer quelque chose impossible, par vne vaine curiosité, ou ramener à nostre siecle ric-à-ric, tout ce qu'ont escrit les Anciens: mais bien pour mettre deuant les yeux ceste belle ordonnance, qui nous serue, auec ce iusques-où que nostre terre nous permet. C'est icy donc le dessein du terroir que peut souhaiter nostre Mesnager.

Qualitez proposees pour vn bon & beau lieu.

Qve le domeine soit posé en bő & salutaire aër, en terroir plaisant & fecond, pourueu de douces & saines eaux, tout vni, & ioint en vne seule piece, de figure quarree ou ronde. Noble, auec toute iurisdiction, à elle subjets les habitans plus prochains: prés de bons voisins, & non esloignee d'vn grand & profitable chemin. Diuisee en Montaigne, Coustau & Plaine. La Montaigne, ayant en dos la Bize, regardant le Midi; reuestuë d'herbages pour la nourriture du bestail, & de bois de toutes sortes, pour le chauffage & bastiment. Le Coustau, en semblable aspect, au dessous de la Montaigne, pour elle estre en abri: en fonds propres à vignoble, jardin, verger, & semblables gentillesses. La Plaine, non trop platte, ains vn peu pendante pour vuider les eaux de la pluye; large, de terroir gras & fertil, doux & facile à labourer: arrousee d'eau douce & fructifiante, venant de haut, pour estre despartie par tous les endroicts du domaine; à fin d'y accommoder des prairies, viuiers, estangs, arbres aquatiques: la plaine despartie en deux, l'vne à ces vsages-là, & l'autre à la culture de la terre-à-grain. Qu'en quelque endroit du domaine, y ait des quarrieres & perrieres, à fin d'y tirer de la pierre pour bastir: de celle qui est bonne pour la chaux: & d'autre pour le plastre: Aussi qu'il s'y treuue de la terre propre à faire des thuiles, pour les couuertures des logis; à ce qu'on ne soit en peine d'aller cercher loin ces tant necessaires matieres. Que ce fonds ne soit loin de la Mer ou de riuiere nauigable, mais sans rauage: ne de bonne ville, pour debiter les denrees, construire des moulins, & tirer autres commoditez: & en general, d'aisé charroy, & le païs non trop pierreux.

Necessaires commoditez.

On pourroit remarquer plusieurs autres singularitez & pour la commodité, & pour le plaisir: mais à fin que ce discours n'outre-passe les limites de raison, monstrant plustost des souhaits que des effets, restraignons toutes ces commoditez que nous recerchons en nostre lieu, à cinq; comme aux principales, necessaires & suffisantes pour le soustien de ceste vie: A l'Aër, à l'Eau, à la Terre, ou Voisin, & au chemin. C'est à dire, en la santé de l'aër, en la bonté de l'eau, en la passable ou moyéne fertilité de la terre, au bő voisin, & au profitable

table ou non-dommageable chemin:& que pour en recueillir les fruicts, on ne soit contraint bailler tous-jours le domaine à ferme, ains quand l'on voudra, le pouuoir commodément tenir à sa main, la faisant cultiuer par seruiteurs domestiques. Qu'il ne soit aussi totalement desnué de bois, qu'au moins il y ait de quelque espece ; pour aider au chauffage, en attendant qu'on y en ait edifié abondamment.

Ce sont les commodités necessaires, pour le mesnage Champestre, les vnes plus, les autres moins: mais si elles defaillent ensemble, le sejour des champs ne peut estre qu'vne prison, au lieu d'vne plaisante demeure que nous demandons. Ce seront aussi tesmoignage de peu de jugement, ou d'achepter des incommodités & pertes toutes notoires, ou de s'opiniastrer en vne peine pernicieuse.

Moien pour cognoistre l'Aer & l'Eau.

La cognoissance de l'aer & de l'eau, quoi-que des plus importans articles, est de plus grande facilité que nul des autres. Certes plus grande ne pourroit estre chose que celle, qui, selon les causes secondes, augmente ou diminue la vie de l'homme, comme le sens commun nous monstre, telle faculté appartenir à ces deux Elemens. Et touchant la facilité à les recognoistre, rien plus aisé n'y a-il: d'autant que sans vous dóner autre peine, il ne faut que frequenter le lieu où desirés vous loger, seulement trois iours en chacune saison, pour vous resoudre de la portee de l'aer & de l'eau : ainsi dás vne annee facilement viendrés à bout de chose tant importante. Nul lieu ne peut estre dit sain, s'il ne l'est continuellement ; y en aiant aucuns salutaires en Hyuer, qui ne le sont pas en Esté ; autres au Printemps, non en l'Automne. Ioinct, qu'au visage des habitans, on peut lire aucunement la portee de ces deux Elemens : n'estans generalement bien habitués, ne de bonne couleur, ne de franche voix, ceux qui se nourrissent és endroits ou l'aer & l'eau, sont mauuais. Car l'experience conuainc l'opinion de Pline, qui dit, la faculté de l'aer n'estre recognoissable à la disposition des hommes, qui tous-jours se treuuent bien sous quel aer qu'ils soiént, quoi que pestilent, tel l'aians accoustumé.

Election particuliere du terroir pour sa qualité, &

Pour le regard de l'assiette & qualité des terroirs, la raisó veut que defaillant le costau, l'on s'arreste plustost à la plaine qu'à la montaigne. Au defaut de la terre du tout bien qualifiee, qu'on elise plustost la pesante, que la legere : la dure, que la molle : la forte, que la foible: l'humide, que la seche: la cendree, tannee, rousse ; que la blanche, jaune, rouge: la graueleuse, que la pierreuse: l'argilleuse, que la sablonneuse, pour le chois qu'il y a du froment au seigle (ce grain-là, souffrant l'argille, & cestui-cy, le sablon.) Que s'il eschet qu'aiés l'eau grasse à commandement, pour arrouser tel terroir, prisés-le par dessus tout autre : Par ce qu'auec tel benefice, suppleerés aux defauts & imperfections naturelles du fond: duquel par le moien de la bóne eau, ferés des prairies & toutes labourables à volonté: preeant & defricheant les vnes & les autres alternatiuement par années, pour tous-jours auoir des terres & prez nouueaux, & par ce mesnage, chacune auec abondance de bleds & foins. En somme, quelque assiete & qualité de terre tãt rebourse soit elle, par la faueur de l'eau fertile, sera accómodee, & ses aspretés naturelles de beaucoup appriuoisees, tant telle eau est de profitable reuenu, toutesfois auec tant plus d'efficace, que plus le Ciel de la contree est chaud, pour la raison des arrousemens.

Pour sa quantité.

De poser ici les termes & limites du domaine, n'est à propos, puis

ne ſe peut meſurer à autre toiſe, qu'aux moiens de noſtre pere-de famille, pour ſelon iceux, reſtreindre ou amplifier les bornes de ſa terre : tiendra neant moins pour maxime ce conſeil de Virgile,

Au grand terroir loüange donne
A ſemer le petit t'adonne.

Laudato ingentia rura, Exiguũ colito.

pluſtoſt que de mettre ſa fantaſie en trop grande quantité de labourage, pour s'en ſurcharger. Ainſi en ſe meſurant, il s'acquerra vn lieu de moienne contenuë, pluſtoſt petit que grand : lequel ſatisfera à ſa raiſonnable intention eſtant auec ſcience, diligence & frais moderés, gaiement cultiué & reparé, auec plus de profit, que s'il embraſſoit trop pour mal eſtreindre.

L'aër, l'Eau.

A CES auis ſera-il du tout arreſté, quand il conſiderera combien dommageable eſt le rencontre de l'aër & de l'eau mal-ſains : deſquels eſtant contrainct d'vſer, par l'aſſiete de la maiſon, l'on eſt continuellement tourmenté de pluſieurs maladies, comme aiant touſ-jours à combatre contre la mort: De labourer vne terre deſagreable & preſques infertile, dont le rapport ne reſpond à la deſpenſe de la culture : D'eſtre forcé par mauuais voiſinage, de viure en perpetuel ſouci, &, pour ſe garder des outrages & violences d'vn meſchant homme, tumber à telle extremité, que de recourir à la ſeureté des armes particulieres : D'eſtre ſouuent & inopinément incommodé, pour l'approche d'vn grand chemin, ſans que par iceluy l'on puiſſe tirer argent des fruicts, par eſtre de trop difficile charroi, & ne tendre en ville de commerce.

La Terre, le Voiſin, & le Chemin mauuais, tres incommodes.

CES deux derniers articles, ſe peuuent aucunement adoucir par artifice, meſme les changemens des temps, ſans moien, par morts ou autres euenemens, y peuuent apporter remede : mais eſtans telles attentes choſe par trop perilleuſe, j'eſtime ne deuoir eſtre tenu pour prudent homme, celui qui à deniers contans, s'achepteroit telles & tant pernicieuſes incommodités. Et tant plus ſe refroidira-il de tels acqueſts, contemplant combien de plaiſir procede des lieux bien qualifiés ; pour treſ-grand ornement deſquels, s'accompte le bon voiſin, à cauſe des infinies commodités qu'on reçoit de ſa douce & vertueuſe conuerſation, ainſi qu'Heſiode l'a deſcrit,

Du bõ Voiſin.

Le bon voiſin en ta neceſſité
Accourt piés-nus ſecourir ta famille:
Mais le parent tout-à-loiſir s'abille,
Pour t'aller voir en ton aduerſité.
Ne crain donc point que ton beſtail periſſe
Par fraude, aiant ton cher voiſin propice.

Parquoi l'homme d'entendement en ſe ſeruant de ces adreſſes, les tiendra pour defenſes, afin de ne les outrepaſſer aucunement, s'il deſire d'eſtre bien logé & accommodé aux champs: s'aſſeurant qu'au rencontre de ces cinq ſeules qualités, auec leur ſuite, trouuera dequoy raiſonnablement ſe contenter.

Auis pour l'aſſeurance des aqueſts.

IE ne diſcours ici de l'ordre qu'avés à tenir pour l'aſſeurance de tels acqueſts: ſi ce ſera par achaps, eſchanges, donations ou autres legitimes & ordinaires tiltres. Ie preſuppoſe que n'y procederés qu'auec bon conſeil & auis. Autre adreſſe que generale ne vous pourroit auſſi eſtre donnee en telles matieres, c'eſt, De bien auiſer de vous garder d'eſtre enferré, en contractant inconſiderément auec vn mauuais vendeur : d'aller retenu, &, ſi poſſible eſt par authorité de Iuſtice, qui eſt la plus ſeure voye, en l'acquiſition d'vn bien

bien du Roy, d'vn bien d'Eglise, d'vn bien sujet à substitution ou restitution: de celuy d'vne femme mariee; d'vn mineur; d'vn endebté & hypothequé: d'vn furieux; d'vn prodigue, à ce que tant plus gayement le reparies & agenciés, que moins aurez à craindre, ne l'enuie de l'aduenir, ne tel bien pouuoir iamais estre par aucun euincé: vous representant aussi, que qui bien acquiert, bien iouyt, & que s'il y a de fols vendeurs, il y a aussi de fols achepteurs. Doncques, pesant ces circonstances, sans vous eschauffer ne refroidir qu'auec raison, vous hastant lentement, negotierez en cest endroit auec retenuë diligence, à fin que l'occasion passee, n'ayez matiere de vous repentir, pour auoir excedé en l'vne ou en l'autre.

LA MANIERE DE MESVRER LES TERRES.

CHAPITRE III.



PRES la cognoissance des Terres, ensuit leur mesure, de laquelle il ne faut pas que nostre Mesnager soit ignorant: car combien que ce soit vn mestier de publique police, duquel nous ne voulons pas qu'il s'entremesle, si est-il pourtant necessaire, qu'il entende ce qu'il achepte, & sçache ce qu'il a, pour semer tous les ans ses terres auec iugement: leur donnant plus ou moins de semence, selon qu'elles sont fortes ou foibles, à fin de n'estre contraint de s'en rapporter à la foy de ses seruiteurs. Laissant donc aux arpenteurs la plus exquise intelligence de bien mesurer, nous en traicterons comme en passant, autant qu'il suffira pour l'vsage du bon Mesnager.

Diuerses portions pour le mesurage des terres.

ON mesure la terre par portions: les portions ont diuers noms selon les lieux, s'estans diuersifiees par le temps, dont les plus communes sont auiourd'huy entre nous, Arpens, Saumees, Asnees, Iournaux, Sesterees, Acres, Couples-de-bœufs, qui neantmoins ont diuerses mesures selon les diuers païs. Desquelles n'est besoin parler plus subtilement, ni des diuerses façons de proceder à l'Arpentage, representant les coustumes des Prouinces. Seulement pour nostre dessein, seruant d'exemple, employerons-nous en cest endroit, l'Arpent de l'Isle de France, & la Saumee de certains endroits du Languedoc, pour sur icelles mesures prendre aduis; à fin de se seruir de toutes autres, en quel païs qu'on soit, chose aisee à tout homme d'esprit. Or comme il y a de la difference és mesures, differentes de Prouince à Prouince, sont aussi celles des grains. Le Muid de bled, mesure de Paris, contient douze sestiers: le sestier, deux mines: la mine, deux minots: le minot, trois boisseaux: le boisseau, quatre quarts: le quart, quatre literons: le literon, deux demy literons: le demy literon, dixhuict poulceons. La Saumee de certains endroits du Languedoc, qui est celle dont nous entendons nous seruir en cest endroit, commune & pour le bled, & pour la terre qui le produit, est de quatre sestiers: le sestier, de deux emines: l'emine de deux quarterons: le quarteron, de quatre ciuadiers, dits aussi boisseaux, diuisez par demis. Ailleurs en Languedoc la Saumee n'est que de trois sestiers & vn quarteron; en d'autres,

Le Muid de bled mesure de Paris.

La Saumee du Languedoc, pour le bled.

deux sestiers y suffisent : mais par tout icelle Prouince, le sestier se diuise en deux emines, l'emine en deux quarterons, comme dessus. En autres quartiers de ce Royaume l'on parle par Asnees, Bichets, Sacs, Raz, & autrement; la recherche desquelles appellations, ie laisse, par estre plus curieuse & penible, qu'vtile & profitable, seulement pour monstrer comme le monde se gouuerne, ay-ie voulu toucher ce mot sur telle matiere.

L'arpent de France. NON plus de mesme mesure, est generalement l'Arpent par toute la France, pour l'inegalité des perches dont il est composé, non pour leur nombre; car tousiours les cent quarrees, font l'Arpent. Plus ou moins de pieds sont employez en la perche, selon les lieux, coustumes & ouurages qu'on mesure, comme dix-huict, dix-neuf, vingt, & vingt-deux. Du pied n'est ainsi par demeurer tousiours de douze pouces, & le pouce de douze lignes, ce qui le fait par tout recognoistre. Mais pour regler ces choses, nous ferons la perche selon la plus generale coustume & plus receuë, asçauoir, de dix-huit pieds ou de trois toises, à six pieds de Roy chacune. Quant à la Saumee de terre, elle est de seize cens canes quarrees, mesure de Montpeillier, chacune cane, de huit pans, qu'on diuise par demis, tiers, & quarts : ainsi, ayant à la Saumee quatre sesterees, chacune contiendra quatre cens canes quarrees. Ceste curiosité seruira en cest endroit, bien-que non-necessaire, Que rapportant la toise à la cane, par exacte verification, se treuue la toise contenir huit pams, neuf vingt-sixiesmes, reste à diuiser quatre vingts-sixiesmes : & le pam, huit pouces, neuf lignes. Par laquelle supputation, apperr, l'arpent faire la troisiesme partie de la Saumee, peu plus ou moins, sur quoy l'on pourra faire son compte.

La Saumee pour la terre.

Supputatiõ, touchant la Toise & la Cane.

SELON le naturel de tous corps, l'Arpent & la Saumee se diuisent en tant de portions qu'on veut, la moitié duquel arpent contient cinquante perches quarrees : le quart, vingt-cinq : l'octaue, douze & demie, &c. La Saumee de mesme, dont la moitié, est de huit cens canes quarrees : le quart, c'est asçauoir, la sesteree, de quatre cens : l'octaue, de deux cens, &c. par semblable methode, prenant de l'autre costé, le tiers de cent perches & de seize cens canes, pour faire des tiers d'Arpent & de Saumee, & en suite, des sixiesmes, douziesmes, vingt-quatriesmes & autres particules.

L'arpent, la Saumee & autres mesures, inuentees pour monstrer la contenuë des terres. PAR cecy se void l'Arpent & la Saumee estre certaine espace de terre mesuree, laquelle ne se peut iustement limiter, ne par le labourage, ne par la semence, comme i'ay dit : sous lesquelles mesures, & autres, selon les pays & coustumes indifferemment, toutes places & aires sont mesurees, soyent terres-à-grains, vignobles, prairies, bois, pasturages & autres proprietez, de quelque assiette qu'elles soyent, plate, enfoncee, releuee : comme l'on fait és boutiques des marchands, par l'aune, la cane, le bras, & semblables, generalement toutes sortes de marchandises, de diuers prix, sans distinction de leurs valeurs.

L'arpent Romain. LES Antiques Romains ont vsé du mot, Arpent, d'ont ils representoyent les mesures des terroirs, qui estoit la terre que deux bœufs accouplez labouroient en vn iour. Il estoit large de cent vingt pieds, & long de deux cens quarante : lesquels multipliez les vns par les autres, font vingt-huit mil huit cens pieds quarrez, que contenoit la superficie de leur arpent.

Le François. L'ARPENT François, est composé de cent perches quarrees, comme

a esté dit, chacune de dix-huit pieds: rendans par la multiplication, trente deux mil quatre cens pieds quarrez: donc, il excede le Romain, de trois mil six cens pieds, ce qui est la neufiesme partie de l'Arpent-François. Par lesquelles diuersités, se remarque clairement ce qui a esté dit, Que fondement asseuré ne peut estre mis pour le labourage des terres & leur ensemencement, ne sur l'Arpent, ne sur la Saumee; ains que ce sont inuentions politiques, pour, à peu pres, prendre auis sur tel mesnage, ainsi l'ayant voulu nos Ancestres. En Languedoc & voisinage, le nom de Saumee est retenu, pour mesurer & le bled & la terre, comme i'ay dit: de mesme n'estant de l'Arpent, & du Muid: cestui-ci seruant pour le bled, & cestui-là pour la terre.

La valeur des terres. C'est quant à la contenuë des fonds. Touchant leur valeur pour la mettre en euidence, communement on y procede par l'ordre suiuant. Escheant arpentement public (source du particulier) gens expers sont deputez pour faire l'aualüation des proprietez, qui, accompagnans l'Arpenteur, tout d'vne main lui monstrent les limites, tenans & aboutissans des fonds dont est question, desquels ils font quatre ou cinq prix (plus ou moins selon l'vsage des pays) appellés, Estimes, mettans les plus fertiles & gras, à la premiere; ceux d'apres, à la seconde; & ainsi par degrez iusques à la derniere Estime, qui est le terroir le moins valeureux ou desert. Ce que que pour vn prealable l'Arpenteur notera en son liure, puis mesurera la piece par deux costés, longueur & largeur, qu'il multipliera l'vne par l'autre, d'où il tirera le nombre des perches ou canes quarrees, qu'elle contiendra, cent desquelles perches font l'Arpent, & seize cens desquelles canes la Saumee, ainsi qu'il a esté representé.

Mesurees indifferemmẽt toutes d'vne sorte. Povr les diuerses figures des terres, diuersement neantmoins ne veulent-elles estre maniees, ains tout d'vne façon conuient les arpenter ou mesurer, assauoir, en les reduisant en quarré, seul moyen d'en venir iustement à bout. Ce qu'aisément se fait, quelques extrauagantes qu'en soyent les superficies, en estans les faces en droite ligne. Neantmoins, obliques se reduisent-elles en quarré, bien qu'auec difficulté, comme sera veu.

La piece quarree. Par la figure parfaitement quarree, comme par la plus facile, commencerons nostre demonstration. Ceste-ci, ayant en chacune de ses faces, vingt perches, en contiendra superficiellement, quatre cens quarrees: d'autant que vingt, multipliez par vingt, rendent quatre cens, qui feront quatre arpens, à cent perches chacun. Si ce sont des canes, les quatre cens, feront la Sesteree, qui est le quart de la Saumee, à seize cens chacune.

La barlõgue. Pareille facilité trouuera-on au mesurer de la piece barlongue: c'est à dire, plus longue que large, ou en quarré-long: laquelle contenant en sa longueur, trente quatre perches, en sa largeur, dix-huict: dirons, dixhuit fois trente quatre, rendre six cens douze perches quarrees, faisans six arpens vn octaue & vn vingt-cinquiesme.

L'inegale. Estant la figure trapeze ou inegale en sa largeur, d'vn costé tirant vingt perches, & de l'autre trente, assemblerons ces deux nombres, qui rendront cinquante: dont la moitié, qui est vingt-cinq, multipliee sur septante, se trouuans en la longueur, produiront dix-sept cens cinquante perches quarrees: qui sont dix-sept arpents & demi. De mesme sera maniee la terre diuerse en

ses quatre faces, pourueu qu'elles soient en ligne droite: laquelle prenant les moitiés des longueur & largeur, puis multipliees l'vne par l'autre, produiront les perches quarrees comme dessus.

La triangulaire. POVR bien mesurer le champ triangulaire equilateral, conuient le reduire en quarré-parfait, à quoi iustement l'on auient, par vne seule ligne perpendiculaire, diuisant le triangle en deux parties egales. D'vn angle iusques à la face opposite, est tiree vne ligne, laquelle joindra la face à sa moitié, apres icelle moitié mesuree; & les perches qui en prouiendront, multipliees, par les contenuës en la ligne procedant de l'angle, rapporteront le nombre des perches quarrees, dont le champ triangulaire sera composé.

La ronde. ENCORE-BIEN que le Rond aye beaucoup trauaillé iusques icy tous les Geometriens, antiques & modernes, si est-ce qu'en confessant y auoir employé quelques heures, i'en diray en passant mon aduis, comme vn de la foule: non que i'estime que ceste mienne proposition soit à preferer aux escrits de ceux qui ont traitté ceste matiere; mais à fin que ie ne cache aux esprits curieux de ceste science, la nouuelle procedure que ie tiens pour y paruenir, promettant d'en receuoir vne autre, quand elle me sera monstree estre plus asseuree. Ie confesse que ceste operation & preuue est mechanique, & incogneuë à la Geometrie, n'en receuant point ses demonstrations; mais aussi est-elle autant esloignee de fausseté, comme facilement, par le sens naturel, elle peut estre comprise. Dans le Rond proposé, pour estre reduit en figure Quarree, soit inscript vn triangle equilateral, touchant de ses angles la circonference du cercle: l'vne de ces faces du triangle, est la face d'vn Quarré equilateral, esgal en sa capacité & superficie, à la figure ronde proposee: & par consequent, on aura la grandeur d'icelle, en multipliant par soi-mesme l'vne desdites faces du triangle. C'est à dire, Si la face du triangle a vingt perches, le quarré en aura quatre cens, qui sont quatre arpens que contiendra ceste figure ronde. Quant à la preuue que ie vous en baille, i'ay eu recours ailleurs qu'à la Geometrie, à sçauoir, au poids, lequel vous donnera par cest vsage, la cognoissance de la capacité de toute superficie ronde. Soit choisie quelque matiere esgale & bien vnie, comme papier, parchemin, bois, ou cire, sur laquelle tracés & coupés le rond & le quarré, suiuant la precedente methode; puis la mettés sur le trébuchet ou la balance, le rond en vn costé, & le quarré en l'autre, & treuuerés leur pesanteur estre esgale, ou du moins si peu differente, qu'elle demeure insensible; ayant obserué precisément toute justesse en la matiere, au tracer & couper, au trébuchet & à la table. Si doncques en petit volume ceste proposition se treuue veritable, qui est celuy de si petite conception, qui ne soit asseuré de ceste mesme régle, exercee sur vne grande piece de terre?

D'ESPLVCHER particulierement les raisons de telles figures, & autres qui ne se peuuent presenter, comme, ouales, pantagones, hexagones, heptagones, octogones, & semblables, des obliques, mixtes & entre-meslees, ce seroit conuertir le Mesnager en Geometrien, contre mon intention. Ce qui me fera finir mon discours, pour reuenir d'où je suis parti: c'est, que sans entrer en plus grandes speculations, suffit de rendre en quarré-parfaict ou barlong, toutes aires & places, soient terres, labourages, vignes, prez, bois & autres; les prenans des costés que mieux s'accordera, les diuisans en vne ou plu

ou plusieurs portions, ainsi que la chose le requerera : dont les roigneures se ioindront les vnes aux autres, pour les reduire aussi en quarré, tant petites soient elles : par lequel moien, viendrés aisément à bout de vostre dessseing. Et seruira aussi telle recherche au Mesnager, dont le domaine est subjet aux charges publiques, de ne se laisser deceuoir aux commis és impositions, lors qu'ils en asseent & despartent les deniers, cause principale de l'inuention de l'Arpenterie.

DISPOSER LA TERRE SELON SES proprietés.

CHAP. IIII.



POVR bien entendre la proprieté de la Terre, la recerche des facultez du Ciel, sous lequel vous habités, est du tout necessaire. Sans ceste correspondance en vain on laboureroit. Car quel fruict peut apporter la Terre sans le benefice du Ciel? Ce sont les Climats qui par influences celestes donnent loy à la Terre, à laquelle on ne doit s'affectionner à faire porter autre chose que ce qu'ils luy permettent, si on ne veut auoir profit. Car pour le plaisir, on renuerse, par maniere de dire, l'ordre de Nature. Mais cela appartient particulierement aux Rois, Princes & grands Seigneurs, que de contraindre la Terre, posee sous air froid à porter des Cannes-de-sucre, des Oranges, Limons, Citrons, Ponciles, Poivres, Oliues, & autres matieres propres és Climats Meridionaux : comme en plusieurs endroits de la France, en diuerses grandes maisons telles magnifiques beautés se voient auec merueille. Nostre pere-de-famille pour le principal de son Mesnage, ne cherche tant de delicatesses, ains seulement les fruicts que sa terre lui produit volontairement, auec raisonnable culture, & sans excessiue despense: bien-que pour le seruice des Grands, je monstrerai les moiens de rendre la terre obeïssante, pour extraordinairement porter ces precieuses choses. *Climats, & leurs facultez.*

EN certaines contrees, la Terre ne produit qu'Herbages : en d'autres, que Bleds : & ailleurs, que Raisins : qu'il est raisonnable distinguer la Terre en trois parties, donnant la premiere, comme aussi la plus antique, au Bestail, qui se nourrit és Herbages. La seconde, Au Pain, qui se fait des Bleds. Et la troisiesme, au Vin, venant des Raisins, qui sont les principaux alimens desquels sommes substantés : pour, le bon Mesnager, faire là dessus son compte, de s'estudier à ce d'où le plus de son bien doit proceder, afin de se rendre sçauant en son administration, selon les proprietés de son lieu Le prenant docques de ce biais, dirai que s'il est en païs d'Herbages, les prairies, les eaux pour les arrouser, les bois, pastis, la cognoissance du bestail, sa nourriture & sa debite, seront toute son estude. Si en lieu de Grains, le labourage des terres, le bon bestail pour y ouurer, les outils, les semences, leurs saisons, la façon & l'ordre pour coupper les bleds, le batre & serrer, en retirer des pailles, occuperont le plus de son esprit. Si en lieu où seule la Vigne croist, ne pensera qu'à choisir les bónes races des raisins, planter les margoutes & les crossettes, les prouigner, tailler, marrer, & autrement traitter *Principales facultez de la terre distinguees.* *Herbages.* *Bleds.* *Raisins.*

sa Vigne, selon son merite & proprieté du Climat, faire, loger, & conseruer les Vins. Mais, ou par le benefice du Ciel, temperament du Climat, & douceur du fonds; la Terre se trouue propre & facile à porter Foins, Bleds, & Vins, & par consequent, Bois & Arbres de toutes especes: à faire Iardinages, Garennes, Estangs, Colombiers & autres commoditez; nostre pere-de-famille sera parfaictement bien pourueu, ayant par ce moyen chez soy presque tout ce qui est requis à l'entretenement de ceste vie, iusques aux habits pour soy & sa famille. Aussi aura-il beaucoup plus de souci, d'autant qu'il luy sera necessaire rendre son esprit à toutes negotiations rustiques; sinon contraires, à tout le moins differentes par entr'elles: n'y ayant autre sympathie entre le Berger, le Laboureur, & le Vigneron (discordans au reste par leurs exercices separez) que de tendre tous ensemble à ce but, de nous administrer les diuers fruicts, dont sommes nourris. Harmonie pareille à celle du luth & semblables instruments de Musique, prouenant de l'inegalité & diuersité de leurs cordes.

DONQVES faudra que tel pere-de-famille, commandant generalement sur toutes les parties de son terroir, sçache l'ordre particulier qu'il a à obseruer en chacune d'icelles, pour en retirer le digne rapport. Se representera le General-d'armee, qui pour obtenir la victoire commande plusieurs hommes, diuers en mœurs, en langues, habits & exercices; se fournit de diuerses armes & munitions; & s'employe à diuerses expeditions tant pour l'offensiue que defensiue. A son exemple, nostre mesnager vigoureusement cultiuera sa terre, ainsi qu'il appartient, se roidissant contre les difficultés, & selon que chacune de ses parties requiert labeur & industrie; qu'il confessera estre conuenablement appliquees, puis qu'il est question de la iouyssance de tant & de si diuers biens que Dieu nous donne par l'Agriculture, qui est le but de nostre Mesnage.

Ordonnance Antique touchant le maniment de la terre.

NOS premiers peres ont ainsi ordonné de la Terre, que de preferer les herbages à tout autre sien rapport: pour leur simplicité de viure, se contentans presque du seul reuenu du bestail. Mais les hommes des siecles d'apres, ne s'arrestans à telle sobrieté, ont proposé les bleds & vins, au bestail, le mettant au troisiesme degré de la Mesnagerie. Suiuant laquelle reigle, ie tascherai de conduire le pere-de-famille au droit vsage de ceste industrie Champestre, commenceant par le labourage des terres à grains: qui sera suiui de la culture des vignes: puis de la nourriture du bestail. Apres, toutesfois, auoir preparé la Terre à souffrir tels diuers traictemens, selon ses distinctes capacitez. Pour vn prealable considerera nostre Mesnager, que bien que son Climat, pour son temperament, fauorise toutes sortes de fruicts, c'est neantmoins auec quelque inegalité, procedante de la faculté de la terre: afin de s'arrester là où plus encline le naturel du fonds. C'est que si la Terre se delecte plus à porter du foin, que du bled, son principal vise au foin: si du bled, que du vin; au bled: & ainsi en suite: par ce moyen en tirera-il mieux la raison, que la prenant d'autre biais. Ici est à souhaiter, le plus du domaine, estre employé en herbages, trop n'en pouuant auoir, pour le grand bien de la mesnagerie: d'autant que comme sur vn ferme fondement, toute l'Agriculture s'appuye là dessus: aussi void-on que moiennant le bestail, tout abonde en vn lieu; tant pour le dernier liquide, qui sans attente en sort, que par

Vsage ancien & moderne de la Terre. Moderne, & l'ordre de present.

Ne forcer la Terre.

les fu-

les fumiers causans abondance de toutes sortes de fruicts. Partant s'il peut ordonner de sa terre a volonte, ayant la carte blanche, c'est à dire, vn terroir neuf, assez fertil, sans sujection, fauorisé du Ciel, pour rapporter toutes commoditez, conuenablement le detaillera & employera-il, si sous ces maximes il assujettit ses desseins.

Disposer vn nouueau terroir, pour la commodité & bienseance.

QVE les deux tiers du domaine soyent donnez à la forest, Prairies, & pasturages: & le restant aux autres parties en general, selon les distinctes qualitez de chacune, & que mieux s'accordera. Que nostre pere-de-famille conserue cherement ses bois: au coupper, allant tellement retenu, que ce soit pour la seule necessité qu'il en prenne, ou pour l'importun empeschement. Q'aux lieux plus bas, soyent les estangs, saussayes, peuplayes, tremblayes, aunayes, ozerayes & semblables bois aquatiques, & en suite les prairies. Aux plus hauts, les forests & bois sauuages, secs, de toutes sortes, auec les pastis pour le bestail, taillis pour buissons & garennes. Es moyens ou coustaux, temperez d'humidité & de secheresse, les terres-à-grains, vignobles, iardinages, vergers d'arbres-fruictiers: auec toutesfois ce particulier despartement, qu'ez plus releuez & plus maigres de tels endroits, les vignes ayent quartier: és plus abaissez & gras les bleds. Qu'ez terres plus argilleuses que sablonneuses, & air plus chaud que froid, il seme plustost du froment que du segle: és plus sablonneuses, qu'argilleuses, & air plus froid que chaud, du segle que du froment. Que pour le decorement de son lieu, il dresse les auenuës de sa maison de tant loin qu'il pourra, par longues & larges allees, droictement alignees, & au parterre bien vnies, qu'il fera passer à trauers de ses forests, si faire se peut, sans grande tare; ou bordera ses allees d'arbres de ceux qui seront de plus facile accroist, & de plus grand profit & plaisir. Ainsi aura la maison de nostre Mesnager plaisant & agreable abord: & son domaine par telle iuste proportion ainsi detaillé & bien mesnagé, moiennant raisonnable estenduë, & la faueur d'en-haut, se rendra capable d'entretenir vne grande & honorable famille.

DESSEIN DV BASTIMENT CHAMPESTRE.

CHAPITRE V.



OMME ce discours est general, pour monstrer en gros ce qu'il conuient faire de chacun terroir, selon sa portee; aussi la disposition des logis pour les hommes & pour les bestes, sera en cest endroit traictee generalement, reseruant en son Lieu à particulariser & la culture de la terre, & la diuersité des bastimens, pour instruire le pere-de-famille du moyen qu'il doit tenir à s'accommoder de l'vn & de l'autre, en mesnageant, sans excessiue despence & longueur.

Bonté & beauté recerchees pour le Bastimēt &

DEVX choses sont requises aux Bastimens: asçauoir, Bonté, & Beauté, afin d'en retirer seruice agreable. Parquoy ioignans ensemble ces deux qualitez-là; nous asserrons nostre logis des champs en lieu sain, & le composerons de bonne matiere, auec conuenable artifice: dont sera euité le tar-

dif

dif repentir, qui tousiours suit l'inconsideré aduis de ceux qui bastissent.

Le lieu salutaire pour son assiete.

DONCQVES auant qu'entrer en despense, presupposé vostre païs estre sain, encores faudra-il en choisir la partie la plus salutaire, plus plaisante pour vostre habitation, & la plus mesnageable, selon la portee de nostre bien : accommodans ces trois considerations, le mieux que faire se pourra, par l'aduis de plusieurs gens d'esprit, entendus en telles matieres, qu'aurez assemblé auparauant; comme en consultation.

Aduis des Antiques.

LES Anciens ont ordonné le Bastiment champestre à demy-montaigne, regardant le Midy, estimans telle assiete la plus salubre, par estre couuerte de la Bize, à l'abri, reculee de la riuiere, (qui est souuent mal-saine,) auoir veuë assés haute & longue, & n'estre trop humide, ni aussi trop desnuee d'eau.

Consideratiō des Modernes.

C'est bien à la verité l'assiete preferable à toute autre: neantmoins, comme les choses de ce monde ne sont parfaitement accomplies, estant chacune commodité suiuie de son contraire, en telle assiete se rencontre ce mal, que le logis est commandé par la partie de la montaigne releuee : ainsi y defaut-il ce poinct, qu'il ne peut estre du tout fort, comme plusieurs desirent; le temps nous ayant fait prendre garde de ce notable article.

Incommodités des Montaignes & des Plaines.

LES montaignes sont trop seches & venteuses: les plaines, trop humides & fangeuses. Si és montaignes on a la veuë longue, les yeux s'y promenans à l'aise, leur difficile accés donne beaucoup de peine aux pieds : comme aussi l'importunité des fanges rabat du plaisir des longs promenoirs de la plaine.

Resolution.

CES choses considerees, se faudra tenir à la premiere resolution, qui est de se seruir du lieu qu'on a, duquel la meilleure & plus salutaire partie sera prinse, pour bastir comme a esté dit, à fin d'y pouuoir sejourner commodément, pour la santé, pour la seurté, pour le profit, & pour le plaisir. Ne pouuant prescrire loy certaine, où, comment, & dequoy edifier l'habitation champestre, chacun s'accommodant selon ses moyens & le lieu auquel il est assis, qui le plus souuent, imposant necessité, contraint dresser le bastiment autrement qu'on ne souhaitteroit. Et soit ou montaigne, ou costau, ou plaine, auec l'artifice & despens requis, on se logera tres-bien : comme d'infinies & diuerses sortes d'assietes, se voyent plusieurs bonnes maisons, accompaignees de grandes commoditez. A quoy prenant garde de pres, on trouuera que quelque bigearre & rebours que soit le lieu, il se peut neantmoins ageancer.

La terre fait le dessein de la maison.

LE logis sera proportionné aux terres d'alentour, d'autant qu'il faut que de là sortent les despenses du bastiment & de son entretien. Et c'est le dire de Caton & autres Anciens, qui ont commandé de commencer la maison par la cuisine: c'est à dire, regarder premierement au reuenu. Se donnera-on aussi garde des fautes (pour les preuenir) qu'en cest endroit firent ces deux grands mesnagers Romains, Quintus Scæuola, & Lucius Lucullus; dont l'vn bastit trop petit logis, & l'autre trop grand; chacun d'eux auec incommodité. Car c'est perte de n'auoir lieu assés ample, pour vous loger à l'aise auec vostre famille, pour receuoir vos amis, & pour serrer les fruicts que vostre terre porte & le bestail qu'y nourrissez : comme au contraire, c'est jetter son argent dans la riuiere, voire se ruiner & desfaire soi-mesme que bastir trop amplement & sans necessité. Et faut qu'à la longue la vanité de telle

entree-

entreprinse soit la fable du peuple, quand ayant basti vne grande & superbe maison, elle demeure vuide par faute de reuenu : & qu'il faille employer plus de temps à la balier, qu'à en labourer les terres: & qu'en fin on soit contraint pour en payer les serrures, vendre & la maison & le domaine, & faire acheter ses folies à autrui.

Chacun se bastit à liberté, sous toutesfois ces

PVIS que la proportion du logis se mesure par le fonds, il ne seroit à propos en cest endroit d'en faire l'ordonnance, laissant à chacun la liberté de se loger à l'aise selon ses moyens : ioint que comme de tous les hommes de la terre, deux visages ne se ressemblent entierement, ainsi en est-il des maisons: lesquelles se diuersifient les vnes des autres, autant que diuerses en sont les situations, reuenus, matieres, ouuriers qu'on rencontre, & fantasies des seigneurs; pour lesquelles raisons ne peut-on s'arrester à vne seule façon de bastir, comme aussi non-necessaire. Suffira au pere-de-famille d'obseruer le mieux qu'il pourra les generales regles de l'Art, selon les adresses de ces poincts generaux : Que s'il est en païs froid, ses principales veuës & ouuertures regarderont le Midi: si en chaud, le Septentrion : si en temperé, le Leuant ou Couchant; afin que le logis soit exempt des iniures du païs, prouenans des froidures, chaleurs & vents: à tout le moins telles intemperies soyent en ce faisant adoucies & moderees. Ainsi se rendra belle sa maison, & approchante de ce qu'il y desire. Et d'autant qu'on ne peut iamais aller tant iustement, qu'en laissant le milieu on ne chee en quelque extremité : il vaut mieux que nostre Mesnager tumbe de ce costé, de faire sa maison vn peu trop grande, que trop petite : parce qu'auec la benediction de Dieu sa famille s'accroist de iour à autre & en bien mesnageant, la quantité des fruicts de sa terre s'augmente : La faire trop forte, que trop foible, pour resister aux incursions des ennemis du repos publiq : D'en faire les murailles trop espesses, que trop minces; pour pouuoir tenir ferme contre les vents, pluyes, neiges, chaleurs & autres violences des temps, qui offensent les edifices: plus toutesfois ceux de la campagne, que des villes, par estre ceux-cy accompagnez, & ceux-là par leur solitude, faut que d'eux-mesmes subsistent contre telles iniures.

Necessaires obseruatiõs.

Approprians le logis à son droict vsage.

ESTANT donc question de mesnage, il luy faut necessairement assujettir l'edifice, & l'approprier à ce à quoy il est destiné, suiuant la commune obseruation de toutes sortes de personnes, qualitez & estats. Les bestes mesmes nous enseignent à nous loger. Chacune selon son espece, dispose sa retraite & petit logis auec admiration, & n'auient iamais qu'elles se deçoyuent en leurs desseins, proportionnans leurs bastimens à leur vsage. Entre vn milion de bestes, representons-nous la seule abeille, laquelle nous apprendra dequoy, quand, & comment nous bastirons. Nous trouuerons que ce doit estre du nostre, au besoin, & auec artifice & diligence. Et bien qu'ez bastimens y coure grande despense, si nous en faut-il auoir pourtant pour nostre vsage; ne nous en pouuant nullement passer, quelque cherté qu'il y ait; dont comme du bled estant a prix excessif, nous-nous pouruoirõs, seulement pour la necessité. Ainsi n'entreprenans rien outre nos forces, & plus que de besoin, nous tascherons, en nostre bastiment, d'espargner tant qu'il sera possible, sans nous enfoncer en l'abysme de la richesse de la taille, pierre ou bois, laissans tels superbes ornemens aux grans seigneurs.

Autre que grãd ne peut estre le logis des champs.

MAIS quelque petit que l'entreprenions, pour euiter la despense si ne peut-il estre que grand, pour le rendre capable de nostre intention : car deuant que quartier soit donné à gens, à bestes, & à fruicts, c'est merueille du grand espace qu'il conuient auoir. Aussi est-ce vn pourtraict d'vne Republique, que la seule maison de mesnage bien disposee, où en petit volume, & comme par vn modelle, toutes les parties d'vne ville se voyent. Autrement elle demeureroit manque & imparfaicte, & ne seroit estimé homme d'entendement, celuy qui ayant à commencer vne maison en raze campagne, sans sujection ne seruitude aucune, (comme auoyent ordinairement és villes,) pouuant ietter ses fondemens, faire ses veuës, & escouler ses immondices à volonté, disposeroit sa maison mal-à-propos dés le commencement. Mesme ie dis, que les bastimens mal projettez, sont communément de plus grande despence en leur fabrique, que les autres : d'autant qu'il conuient souuentes-fois refaire plusieurs choses aux edifices, par faute de bonne ordonnance.

Ses particulieres commoditez.

OR SERES-VOVS bien logé, si suiuant les precedentes régles de la situation, & les generales de l'Architecture, touchant la proportion, vostre maison a belle & plaisante entree : porche : basse-court : l'eau au milieu, par fontaine, puits, ou cisterne : galeries couuertes à arceaux : celier pour les cuues, tinnes & pressoirs : grand lieu à tenir le bois de chauffage : autres, distincts & se ioignans ensemble, à serrer huiles, fourmages, cuirs, & semblables prouisions de reserue, requerans telle basse situation : deux ou trois caues pour les vins, dont la facile descente inuite le pere & la mere-de-famille de les aller souuent visiter, comme en se promenans, pour le bien de leur mesnage. Aisee montee aux estages du logis, par escalier-à-repos, vis, ou autrement : cuisine, accompagnee de tous ses offices ; asçauoir, charnier, boulengerie, fournil, serre-pain, serre-linge, buanderie, serre-vaisselle, garde-manger, laicterie à faire les fourmages, & autres lieux pour les tenir : vne ou deux-salles : sept ou huit chambres pour toutes saisons, pour vous, vos enfans, petits & grands, nourrisses, chambrieres, maistres-d'eschole, amis suruenans de diuerses qualitez ; chacune chambre accommodee de garde-robes, priuez, & cabinets, pour aucuns desquels seruir à garder tiltres, papiers, linges, & meubles de reserue. Si és galletas, du costé de Septentrion sont dressez des priuez communs pour les seruiteurs, & d'autres pour les seruantes, auec leurs montees separees, pour l'honnesteté. Si au feste & sous les couuertures du logis droictement sur la porte principale d'iceluy, est la chambre des seruiteurs, grande & spatieuse, pour estre là comme en sentinelle, ayant l'oreille & l'œil sur la grand-court & escueries. Si pres de là sont les greniers à serrer bleds, legumes, fruicts des arbres, chanvres, lins & autres matieres de garde. Si au plus haut & esleué endroit du logis, sur la montee ou ailleurs, est bastie vne belle Terrasse, pour y secher des fruicts, & s'y recreer voyant l'air à descouuert (digne commodité des maisons assises en lieu bas) à laquelle estant ioincte la Mirande, pour l'aisance d'y estendre la buee à couuert en temps pluuieux, lors s'y promenant des yeux & seruir à autres vsages, ce sera pour ne defaillir aucune commodité en la maison. Laquelle estant ainsi disposee, & contenant deux estages habitables, l'vn sur l'autre, pourra monter de six à sept toises, la mesurant depuis le rez de chaussee & plan de la basse-

la basse-court, iusques à l'entablement & sous les couuertures : sans y comprendre les caues estans sous terre, le lieu le requerant, ne les tours, terrasses & mirandes excedans le logis : qui sera en dehors entierement flanqué par tours rondes ou quarrees, ou autres recoins & auancemens, comme viendra le mieux à propos, afin d'estre tant plus fort : & pour mesme cause sera enuironné d'vn large & profond fossé rempli d'eau, ou la maison assise sur le pendant d'vn rocher : qu'on ne puisse grauir, selon toutesfois la proprieté des lieux, qui donnent loy à tous edifices.

FAVDRA percer des deux costez, les principaux membres de la maison, tant pour leur donner iour à suffisance : que pour la santé, laquelle se rend meilleure par le libre passage de l'air. Donnant neantmoins le Leuant à vostre salle & à vostre chambre, afin d'y estre le seiour agreable dés le matin, le Soleil y entrant. Le restant des membres, comme indifferens, seront posez selon que mieux s'accordera : exceptez les greniers, caues, & lieux à conseruer papiers & meubles, qui auront quelque ouuerture vers le Septentrion, pour estre cest aspect-là, moins suiet à corruption que nul autre.

Ouuertures pour lumiere & autres seruices és membres, selon leurs proprietez.

LA GRANGE, escuries, bergeries, & autres logis de bestail, ensemble les greniers pour serrer leur foutrage, foins, pailles, fueilles, pour nourriture durant l'annee, seront posez du costé du Couchant de vostre maison, si faire se peut, quinze ou vingt toises esloignez d'icelle : faisant entre-deux vne grande court, où y aura tant de logis par estables separees, petites & grandes, qu'il puisse suffire à contenir à l'aise tout vostre bestail, selon leurs especes & vos moiens. Dans laquelle court, & en l'vn de ses costez, pres la principale entree, sera bastie la maison du mestayer ou fermier, pour, de sa fenestre luy estre facile de voir son bestail à toutes heures. Laquelle maison ne laissera d'estre vtile pour vostre mesnage, encore que n'eussiez aucun fermier, faisant cultiuer vostre terre par seruiteurs domestiques. Vn grand couuert, comme Hale de marché, y sera dressé, pour à l'ombre & hors l'importunité du temps, y reposer coches, carrosses, charrettes, tumbereaux, charruës, socs, & semblables choses de mesnage : mais ce sera en tel endroit que les charretes y puissent librement entrer & sortir, à l'vn des costez de la court, si possible est, afin d'occuper tant moins de place. Aussi seruira tel couuert, de boucherie, y tuant les bestes pour la prouision de la maison : & pour en temps pluuieux, neigeux, venteux & froid, y charpenter, tailler des pierres, accoustrer des perches, lattes & oisiers houer les vignes, & y faire plusieurs autres ouurages, en mauuais temps, plus commodement qu'à descouuert.

Logis pour le bestail & son fourrage.

La Hale.

DEHORS & pres des estableries, reposeront les fumiers, dans deux ou trois grands lieux, vn peu creusez au milieu & pauez au fonds, pour y retenir la graisse : dans lesquels, si la commodité le porte, l'eau sera mise & retiree quand on voudra : & seront ces lieux assis en teste des prairies; afin que les engraissemens y vuidét par les pluyes, pour lesquels fortifier, l'esgout des pluyes, venant de la court & des chemins voisins, y decoulera. Là iettera-on les fumiers, à mesure qu'on les sortira des estables, pour s'y acheuer de poutrir : aussi les balieures de la maison, cossats, troncs de choux, & autres reliefs du iardin, dót les fumiers seront d'autant augmétez, d'où seront retirez à mesure du besoin seló qu'on les emploiera. Ce sera grand auantage pour la pouillaille, si tels fumiers sont posez à l'abri de la Bize : d'autant que quelque froid

Lieux pour les fumiers.

qu'il face,elle treuuera là quelque vermine à manger. A quoy est requis d'a uiser, pour ne perdre telle commodité.

Place pour les iardins & vignes.

Vos iardinages & vignobles, vnis ensemble, enfermez dans vn grand parc, seront posez pres de vostre maison, du costé du Leuant ou Midi, tant pour le plaisir d'auoir la veuë sur telles beautez (plus plaisante que du Septentrion, mesme és païs temperez) que d'estre parez par le bastiment, de la violence de la Bize. Desquels iardins & vignes, destournerez la bale & bourriers des bleds battus en l'aire, de peur que les herbes & fruicts n'en eussent à souffrir, y estans portez par les vents. Obseruatiõ particuliere pour les endroicts Meridionaux, où l'on bat les bleds en campagne. Dans ces iardinages entrerez par vne poterne faicte au derriere de vostre maison, pour facilement vous y aller promener, sans passer par vostre grande court. Commodité plaisante & profitable selon le cours des affaires.

Ces auis suffiront pour la generale disposition d'vne Maison-champestre de passable reuenu, sans m'arrester à la sumptuosité & magnificence des grands seigneurs, afin de n'exceder les limites de mon intention. C'est toutesfois sous les proprietez des prouinces, chacune ayant presque sa particuliere façon de bastir, mesme pour le respect du mesnage, ausquelles conuiendra s'accommoder. Car d'vne sorte l'on dresse le bastiment champestre és lieux esquels les bleds sont battus à couuert, & d'vne autre où l'on fait ce mesnage en campaigne, comme cela se remarque en voiageãt par ce Royaume. Ici ajousteray-ie seulement la consideration requise à la situation de la cuisine; principale partie de la maison, pour l'asseoir si bien que l'issuë en soit petite; c'est à dire, que le bien ne s'y consume trop tost, ou plus que de raison, ains qu'estant mesnagé comme il appartient, & auec honeste frugalité, il y en puisse plustost auoir de reste que de faute au bout de l'annee.

Discours particulier de la cuisine.

La cvisine donques, à telle cause sera posee au premier estage de la maison, au plan & pres de vostre salle, de laquelle entrerez dans vostre chambre: par ainsi ceux qui sont dans la cuisine, par l'approche de la salle & de la chambre où estes souuent, s'en treuuent contrerollez, & reprimees les paresses, crieries, blasphemes, larcins des seruiteurs & seruantes. Mesme la nuict, quand les seruantes, sous pretexte de fourbir leur vaisselle, faire leur buee & autres ordinaires mesnageries, demeurent bien tard dans la cuisine: mais vous sentans pres d'elles, nauront lors moyen de ribler auec les seruiteurs, à l'aise & sans crainte: ainsi que cela est facile & commun en la cuisine basse, le maistre & la maistresse estans retirez en leur chambre en haut, loin d'elles, & laissees comme en pleine liberté.

La Cuisine basse contraire,

Cest auis ne s'accorde auec celuy de plusieurs personnes, lesquelles conduites plus par coustume inueteree que par raison, posent la cuisine au plan de la basse-court: ne se prenans garde que c'est la pire assiete de la maison, pour contrarier à la santé, à la seurté; & al'espargne. Entierement saine ne peut estre la cuisine basse, à cause de l'humidité dont elle abonde, & de l'air qui luy defaut: dont telle assiete se treuue la pire de la maison. Et estãt d'elle-mesme la cuisine asses baignee, par la continuelle mesnagerie; la raison voudroit, domptant ce mal, d'employer plustost à cest effect le plus sec & esuenté, que le plus humide & estouffé endroit du logis. Non plus seure, donnant la bassesse de ses fenestres facile accés au diabolique boudin, & à autres maudites

à la santé,

à la seurté.

maudites inuentions, que nostre miserable siecle a produites: aussi moyen aux passans d'entr'ouïr & d'entre-voir ce qu'on y dit & fait, où ce seroit qu'elles respondissent sur la basse-court, ou autrement que le lieu les rehaussast de luy mesme. Heurtant à la porte principale de la maison, le plus souuent elle est inconsiderément ouuerte, par ceux qui sont dans la cuisine basse, par paresse ou incomodité de monter en haut, pour recognoistre si c'est ami ou ennemi, dont la maison est exposee en danger. Et quant à l'espargne, telle ne peut estre en la cuisine basse qu'en la haute, tant pour les raisons dictes, que par n'estre possible tenir l'œil, ainsi qu'il appartient, sur les pilieries qui se commettent par plusieurs larronneaux, lesquels sous ombre de pauureté ou autre pretexte, tournoyent vne bonne maison: à quoy les inuite la facile entree en la cuisine basse. Chose qu'ils n'entreprennent si hardiment, quand ils sont contraincts s'aheurter, à la cuisine haute, pour la difficulté de l'accez.

& à la seurté.

Et n'y fait rien de dire que la cuisine basse soit à preferer à la haute: pour son aisee entree & sortie, commodité de disposer à plaisir tous les offices de mesnage, & estre pres de l'eau: puis que de tout cela on se peut aussi bien accommoder au premier estage, qu'au rez-de-chaussee & plan de la basse-court. Mesme la montee y sera autant aisee qu'on voudra, par escalier-à repos, vis, ou autrement: n'y defaillant autre chose que la fontaine, qui possible n'y pourra monter pour le naturel du lieu. Mais quant au puits & cisterne, en ioüirez comme il vous plaira: n'estant (par ce seul defaut de la fontaine, qui toutesfois ne sera trop esloignee, coulant dans la basse-court,) raisonnable vous priuer sciemment des susdites commoditez, des plus importantes du mesnage. Car en vain ferez labourer vos terres, & en serrer curieusement les fruicts dans les greniers, si de là, transportez comme dans vn sac-percé, se dissipent desordonnément: cóme cela auient plus facilement en la cuisine basse, qu'en la haute. Par ainsi ceux se trompent qui ne cassent plustost leurs vieilles cuisines basses, que d'en edifier des nouuelles. N'estimant autre chose deuoir recommãder la cuisine basse, que la fraischeur qu'on y treuue plus grande en Esté, & moindres les vents en Hyuer, qu'en la haute. Lesquelles deux commodités nostre pere-de-famille contre-pesera auec les autres, pour en tirer ceste resolution, que viuant à son aise, sans importunité de froidure & chaleur, selon son Climat, il puisse tres-bien mesnager, but de son negoce, sans s'esloigner de ses gens que le moins qu'il pourra, puis que sa presence est tousiours requise. Autrement ce seroit contre-faire les grands seigneurs, qui non seulement se seruent de cuisines basses, ains ont des corps de logis separez pour leurs offices: mais comme leurs moyens ne sont communiquez à tous, aussi de tous ne peuuent-ils estre imitez.

Le dire de Messire Anne de Montmorenci Connestable de France est remarquable, Que le Gentil-homme ayant atteinct iusques à cinq cens liures de reuenu, ne sçait plus que c'est de faire bonne chere: parce que voulant trancher du grand, mange à sa salle, à l'appetit de son cuisinier, où auparauant prenant ses repas à sa cuisine, se faisoit seruir à sa fantasie. Pour donques compenser ces choses, nostre Mesnager aura vne anti-cuisine, qui luy seruira de sallette ou mangeoit ordinaire, au trauers de laquelle de necessité conuiendra passer allant à la cuisine: par ce moyen estant noblement serui en son viure, sans se mesler auec la lie de ses domestiques, tiendra en office tous

les siens : lesquels se rendront plus obeïssans & mieux moriginez par telle proximité, qu'estans plus reculez de sa presence.

De l'assiete de la grange & estableries.

PAR semblable raison, ceux se sont le plus deceus, qui le plus ont esloigné de leurs maisons, les granges, estableries & logis du bestail, quoi-que fondez en ce principalement, que ne tenans prez d'eux la grossesse du Mesnage, sans bruit & à l'aise vouloyent viure de leur reuenu. Mais l'experience monstre qu'estant telle mesnagerie ainsi reculee, le seigneur est priué de la liberté de pouuoir commodément tenir son bien à sa main : ou le tenant d'estre contraint laisser son bestail à l'abandon, & ses gens aussi; pour, loin de sa presence, estre mal serui, & despendre la moitié plus, que faisant manger ses seruiteurs en sa cuisine. Et quand mesme il seroit resolu de bailler tousiours son domaine à ferme, tel esloignemēt luy oste le moyen de contreroller son fermier, de se seruir de luy en diuers endroits, & de se garder du desgast des bois, fruicts, & autres choses, luy auenant à toutes heures, par luy, par ses enfans & seruiteurs ; & ce auec plus d'interest, que plus se treuuent reculez de sa presence, cuidans estre en pleine liberté. Ioint que tel eloignement, estant le bien affermé ou non, rend la maison plus solitaire, & moins frequentee que ne requiert le logis des champs, que si elle estoit accompagnee de la mesnagerie, pour aucunement dompter sa naturelle solitude. Pour lesquelles tres-importantes causes, ayant nostre pere-de-famille à bastir à neuf, sera amonnesté de ne faillir en si beau chemin, ains de poser le logis de son fermier & de ses bestes, non plus loin de sa maison, que de la mesure susdite, si excuse legitime ne l'en destourne. Et aussi de remuër plustost pres de soy ses vieilles estableries, que de despendre de l'argent à les reparer.

Au VII. Lieu de ceste œuure.

L'EAV & le Bois suiuent necessairement le logis : car comment peut-on viure sans ces deux alimens ? Ie n'en traicte toutesfois ici, pour, en ce commencement, ne lasser le Lecteur du discours de telle longue matiere : le reseruant ailleurs, où le moyen de se pouruoir de ces commoditez, sera soigneusement representé.

DE L'OFFICE DV PERE DE FAMILLE enuers ses domestiques, & voisins.

CHAPITRE VI.

La police du Mesnage.



ES CHOSES seroient vaines sans bon gouuernement, ne pouuant en ce monde rien subsister sans police. En quoy reluit la prouidence diuine d'autant plus, qu'on void l'ordre qu'elle a establi en Nature marcher continuellement son train sans interruption: ayant donné à aucuns le sçauoir commander, & à autres, l'obeir; dont par ce moyen chacun est retenu en office, pour la conseruation du genre humain.

Le Mesnager.

POVR vn prealable donques nostre pere-de-famille sera auerti de s'estudier à se rendre digne de sa charge ; afin que sçachant bien commander ceux qu'il a sous soy, en puisse tirer l'obeïssance necessaire (ce qui est l'abregé du Mesnage) taschant pour en venir là, de changer, ou du moins d'adoucir les humeurs qu'il pourroit auoir contraires à tant louable exercice, par n'y estre né. Moyennant ce, & la faueur du Ciel, ne doutera de venir tres-bien à

bout de

bout de ses desseins, bien que pour les mettre en execution, il soit contraint se seruir.

----des hommes de nul prix
Dont les corps sont de fer, & de plomb les esprits.

En cela imitant le General-d'armee, qui employe aux fortifications, des pionniers, n'ayans, comme bœufs, autre valeur qu'en la force, sans esprit ni entendement. Sur ce sujet dit le Poëte,

Que son vers chante l'heur du bien-aisé rustique.
Dont l'honneste maison semble vne Republique.

AINSI, ie m'adresse au Gentil-homme, & à autre vertueux personnage, capable de raison, qui ayant deliberé faire valoir le bien que Dieu luy a donné ou par ses ante-cesseurs, ou par ses hõnestes acquests, se resoud à prendre ioieusement la peine de le faire cultiuer, par seruiteurs domestiques; ou par fermiers: pour, sur telle matiere, luy donner des auis du tout necessaires, qu'il amplifiera luy-mesme, par son bon sens & ses experiences.

CE luy sera vn grand support & aide, que d'estre bien marié, & accompagné d'vne sage & vertueuse femme, pour faire leurs communes affaires auec parfaite amitié & bonne intelligence. Et si vne telle luy est donnee de Dieu, que celle qui est descrite par Salomon, se pourra dire heureux, & se vanter d'auoir rencontré vn bon thresor: estant la femme l'vn des plus importans ressorts du Mesnage, de laquelle la conduite est à preferer à toute autre science de la culture des champs. Où l'homme aura beau se morfondre à les faire manier auec tout art & diligence, si les fruicts en prouenans, serrez dans les greniers, ne sont par la femme gouuernés auec raison. Mais au contraire, estans entre les mains d'vne prudente & bonne mesnagere, auec honorable liberalité & loüable espargne, seront conuenablement distribuez: si qu'auec toute abondance, les vieux se ioindront aux nouueaux, auec vostre grand & commun profit, & loüange. Aussi, *La Mesnagere.*

On dict bien vray, qu'en chacune saison
La femme fait ou d'efait la maison.

Par telle correspondance la paix & la concorde se nourrisans en la maison, vos enfans en seront de tant mieux instruicts, & vous rendront tant plus humble obeïssance, que plus vertueusement vous verront viure par-ensemble.

CELA mesme vous fera aussi aimer, honorer, craindre, obeïr, de vos amis, voisins, subjets, seruiteurs. Et par telle marque estant vostre maison recogneuë pour celle de Dieu; Dieu y habitera, y mettant sa crainte: & la comblant de toutes sortes de benedictions, vous fera prosperer en ce monde, comme est promis en l'Escriture,

Si à ton Souuerain tu rends obeissance, *Deut. 28. 2. 3.*
En la ville & aux champs tu auras abondance
D'huile, de bled, de vin, de bestail à iamais.

Hesiode, Caton, Varron, Columelle & autres anciens Autheurs de rustication, quoy-que Payens, ne se peuuent souler de nous recommander d'implorer l'aide de Dieu en toutes nos affaires, comme article fondamental du Mesnage. Et puis qu'en nostre Agriculture nous recerchons leurs enseignemens pour nostre vtilité, à plus forte raison deuons-nous faire profit de leurs

Le pere-de-famille instruira ses enfans & seruiteurs.

sainctes amonitions, conforme à la pieté & religion Chrestienne. Par là nous apprendrons de policer nostre maison, specialement d'instruire nos enfans en la crainte de Dieu, nos seruiteurs aussi : afin qu'auec la reuerence qu'ils nous doiuent, chacun face sa charge, sans bruit, viuans honestement & religieusement, sagement se comportans auec les voisins. Et pareillement d'aimer les pauures, pour exercer charité enuers eux, leur despartant de nos biens, selon nos moyens & leurs necessitez, desquelles nous-nous enquerrons sur tout en temps de famine & de cherté. Comme aussi en toute saison des pauures malades, necessiteux & desolez, pour leur assister opportunement, de viures, d'habits, de deniers de consolations ; ayans au cœur,

Que Dieu accroit & benist la maison
Qui a pitié du pauure miserable.

Aimera ses subiects;

Le Pere-de-famille aimera aussi ses subjects, s'il en a, les cherissant comme ses enfans, pour en leur besoin les soulager de ses credits & faueurs: mesmes en cas de necessité, du passage des gens de guerre & autres occurrences, les gardant de foules & sur-charges, d'exactions indeuës & semblables violences, que les temps diuersement produisent. Leur fera faire bonne Iustice par ses Officiers, du deportement desquels s'enquerra souuent : ne souffrant iamais que sous ombre de Iustice, ne autre occasion, son nom & sa reputation soyent aucunement soüillez. Sera seuere punisseur des vices, à ce qu'extirpez de sa terre, Dieu y soit seul serui & honoré.

Sera pacificateur.

Aiovstera à ces œuures pies & charitables, ceste-ci, de s'employer à pacifier les differens & querelles d'entre ses subjects & voisins, les gardans d'entrer en procez, & les en sortir s'ils y sont : à ce que la paix estant conseruee parmi eux, il participe luy-mesme à l'aise & repos qu'elle aura produit. Imitant par son entremise, plusieurs grands seigneurs & Gentils-hommes de ce Royaume, lesquels auec beaucoup d'honneur, ont telle exquise partie en recommandation.

Iuste exacteur.

N'exigera rien de ses subjects que iustement ne luy soit deu : comme au contraire, ne leur quittera ne laissera courir chose aucune, tant petite soit elle, luy appartenant de ses fiefs ou rentes : & soit bled, vin, argent, chastaignes, poules, chapons, cire, huile, espice, courvees, seruitudes, hommages & autres droicts & deuoirs seigneuriaux, du tout exactement s'en fera faire la raison, sans rien rabatre, ne laisser accumuler terme sur terme : ou seroit que la pauureté de l'annee, ou autre calamité publique ou particuliere, luy fournit matiere de faire l'aumosne à quelqu'vn de ses debiteurs, le mettant en ce cas au nombre des pauures.

Honeste à ses ennemis, parens & voisins.

Sera honneste enuers tous, mesmes enuers ses parens, amis & voisins; les caressant de toutes sortes d'amitié & bons offices; leur faisant bonne chere estant par eux visité, de visage, de courtoisie, de viures, auec toute liberalité : dequoy il aura tousiours tres-bon moyen, le tirant de son Mesnage. car

Le debonnaire donne & preste.
Par raison ses affaires traicte.

& experimentera veritable,

Que bien-heureuse est la maison
Qui d'amis reçoit à foison.

Mettra

METTRA ses affaires en tel poinct, qu'il soit plustost en commodité de prester à ses voisins, qu'en necessité d'emprunter d'eux: & si d'auenture il emprunte, que ce soit des moindres choses, lesquelles neantmoins leur seront tost renduës, croiant que qui bien rend, emprunte deux fois. A quoi paruiendra-il, si tousiours il void à l'œil trois cueillettes de son bien, l'vne dãs la bource, l'autre és greniers & caues, & la derniere en la campagne. Et qu'il ajouste à son Mesnage, quelque honneste negotiation; laquelle, compatible auec la culture de ses terres, fortifiera la recolte de ses fruits, d'où sortiront des moyens à suffisance, pour exercer tous offices honnestes, de charité, de liberalité, d'acquests, de reparations. En somme, par là se rendra-il tel que Caton desire le pere-de-famille: assauoir, plus vendeur, qu'achepteur. *Plus presteur que emprunteur.*

ENCORES que ce ne soit sans loüange, que de sçauoir seulement bien cultiuer la terre, pour en tirer l'ordinaire rapport, nostre pere-de-famille surpassant le vulgaire, ne s'arrestera en si beau chemin: ains par nouuelles & bien choisies fondations & reparations, taschera d'augmenter son reuenu: sans toutesfois s'abandonner à l'immoderé desir d'acquerir & reparer. A ce qu'estans ses affections bridées par la raison, il rejette toutes autres inuentions, quoi que subtiles, & dont plusieurs abondent, pour s'arrester à l'affection propre du bon Mesnager, qui est de conseruer & aualüer son bien: ce que ne se pouuant faire sans despence, se mocquera de ceux, qui sans distinction abhorrent toutes sortes de melioremens; par là manifestans leur iugement estre offusqué d'auarice: retenant ceste maxime, *Plus vendeur qu'achepteur.*

Que celuy n'a que faire de terres, qui n'aime les reparations.

EST requis à tout bon Mesnager, d'estre hazardeux à vendre, hastif à planter, tardif à bastir, diligent neantmoins à edifier, apres auoir planté, non deuant, si necessité ne le presse, ou quelque bonne occasion ne le pousse. *Autres qualités du bon Mesnager.*

N'ENTRERA iamais en querelle auec aucun, s'il est possible, pour le peril de l'issuë; semblable aux excés des guerres ciuiles, tirans en ruine le vainqueur auec le vaincu. Mais au contraire, enuers vn chacun sera humain & courtois, non cholere, ou vindicatif, en tout raisonnable, de facile conuention & loyal compte en ses negoces, exacte payeur de ses debtes, prompt à satisfaire le salaire de ses seruiteurs & manœuures. Sera veritable, continent, sobre, patient, prudent, prouident, espargnant, liberal, industrieux & diligent. Parties necessaires à l'homme qui desire bien viure en ce monde, mesmes au Mesnager; estans leurs cõtraires, ennemies formelles de nostre profit & bonheur, Dieu maudissant le labeur des vicieux & faineans, & les hommes les ayans en execration.

CES belles vertus seront à nostre pere-de-famille, des asseurees guides & adresses à la vraye science d'Agriculture; moyennant laquelle noblement il augmentera son bien, dont il receura d'autant plus grand profit & honneur, qu'auec plus d'industrie & de diligence, il se gouuernera en ses affaires. Et comme oracle de ses voisins, sera imité d'eux; voyant son labeur prosperer; faisant deuenir bonnes les mauuaises terres; & meilleures, les bonnes: voire, de rien (sans mettre en compte les bleds, vins, & autres communes denrees) tirer grands reuenus, par aqueducts, moulins, prairies, minieres, soyes, herbes, racines, pour diuers vsages, & autres choses perduës, que l'homme d'entendement met en euidence, pour son profit particulier *Leurs effects*

& vtilité

& vtilité publique. En somme, d'vn desert & miserable lieu, laissé en friche plusieurs siecles (comme à la honte de leurs possesseurs & interest publiq, de tels se treuuent beaucoup en ce Roiaume) fera-il vne tres-plaisante, riche, & commode demeure.

ORNE' que soit le pere-de-famille de telles qualités, & rendu sçauant en tous les termes du Mesnage, commandera hardiment ses gens, lesquels lui obeïront d'autant plus volontiers, que par experience cognoistront ses ordonnances estre & raisonnables & profitables: & pour la bonne opinion qu'ils auront conceuë de sa suffisance, trauailleront de bon cœur & sans murmure: ce qui communément n'auient, quand les mercenaires sont sous la charge d'vn qui n'entend ce qu'il veut faire, ains s'en rapporte à autrui; des commandemens duquel ont accoustumé de se mocquer.

Comment maniera ses seruiteurs.

DISTINGVER l'ouurier d'auec l'ouurage, pour conuenablement les approprier, est vn notable article de Mesnage. A telle cause doncques, aux plus robustes de nos seruiteurs, seront commises les œuures les plus grossieres: aux plus spirituels, celles où l'engin est plus requis que la force; & les autres meslees de ces deux qualités, à ceux qui ont & du sçauoir & du pouuoir. Aussi est de grande efficace pour se faire seruir, de discerner les humeurs des mercenaires, pour, selon icelles, commander les vns doucement, & les autres rudement. Toutesfois en nommant par nom, icelui ou ceux ausquels l'on s'adresse: car de commander confusément à toute la trouppe, de faire cecy ou cela; auant que d'y mettre la main, se regardent l'vn l'autre, à l'interest de l'ouurage, qui en reste en arriere, ou se fait mal. En vain tout cela, sans continuelle solicitation à leur deuoir, par regner presque en toute sorte de mercenaire, vne generale brutalité, qui les rend sots, negligents, sans conscience, sans vergongne, sans amitié: n'ayans autre soin que de faire bonne chere; & d'obseruer le temps de toucher argent. Pour lesquelles causes, il est force que le pere-de-famille s'accoustume à se leuer ordinairement de grand matin, à telle heure se faisant voir à ses domestiques: à ce qu'estant exemple de diligence, dés-lors chacun se range à sa besongne, pour iouyr de l'effect de ces maximes, *Que la matinee, auance la iournee: Que le leuer matin, enrichit, & le leuer tard appauurit.* Pour ce faire se couchera-il de bonne heure. Sur ce propos dit le sage Mesnager.

Pernicieuses humeurs des mercenaires.

Le maistre se leuera matin.

Si tu te couches tard, tard tu te leueras:
Tard te mettras en œuure, aussi tard disneras.

Ne se mesle doncques de Mesnage celuy qui ne se resoudra à ce poinct, que de conduire luy-mesme ses domestiques & manœuures, comme le Capitaine ses soldats; de peur que cuidant espargner sa peine, il ne tumbe en honteuse confusion: car,

NON seulement au Mesnage telle grande solicitude & vigilance est requise; mais aussi en toutes actions du monde: n'estans mesmes les Roys exempts de s'employer en personne en leurs affaires, qu'ils font d'autant mieux aller, que plus curieusement les voyent & entendent; ainsi que ceste maxime se treuue vtilement verifiee au restablissement de ce Royaume, par la vertueuse conduite de nostre Roy HENRY IV. heureusement regnant. Mais comme le Capitaine a des Lieutenans pour le seconder; aussi, pour son soulagement nostre pere-de-famille se pouruoira de quelque habile

Se fera soulager par vn bõ seruiteur.

homme

homme, homme de bien, de moyen eage, comme de trente à cinquante ans, (vn plus ieune ou plus vieil ne lui est propre ; à l'vn defaillant le sens, à l'autre la force ;) sur lequel il se reposera aucunement, non entierement, de toutes ses affaires, desquelles retiendra pour soi la principale administration: mais lui commettra les choses qu'il ne pourroit executer lui-mesmes sans trop de trauail : dont souuent se fera rendre compte, & auec lequel conferera tous les iours de ses besongnes, afin qu'aucune chose n'en demeure en arriere, par faute de preuoyance. Et gardant son authorité sur tous les siens, parlera souuent auec ses mercenaires ; plus priuément toutefois aux iournaliers, qu'aux domestiques : loüant ceux qui auront bien fait, & redarguant les autres. Discernera les occasions de se gaudir & courroucer auec eux, pour faire reuenir à son profit & l'vn & l'autre. Meslera la rigueur auec la douceur, les rudoyant à propos non continuellement, tant de peur d'estre estimé chagrin, que de les accoustumer à ne craindre. Comme par le contraire, ne sera trop facile à contenter en son seruice, trouuant tout bon & bien fait, ains y remarquera quelque cas à redire, prenant par là occasion de les exhorter à mieux faire : afin qu'ils en soyent plus obeissans ; & se defians de leur suffisance, moins glorieux, taschent à se rendre meilleurs seruiteurs. Ne se mettra en cholere iusques-là, que de renuoyer & donner congé à aucun de ses seruiteurs, à toute des-obeyssance, ou autre legere occasion, mesmes à ceux qui sont les plus suffisans, & és temps les plus necessaires, esquels difficilement trouue-l'on gens pour faire les besongnes. Aussi se gardera tant qu'il pourra de les iniurier & menacer, & iamais d'en venir iusques aux coups, sur tout auec ses grands seruiteurs : lesquels plustost, ne faisans pour lui, il congediera, apres les auoir payés : mais aux petits, ne laissera rien passer de trauers, les chastiant, selon leurs demerites, pour leur faire entendre pat force, ce que raison ne leur peut persuader. Deux diuers temps recognoist-on en l'annee, esquels le flatter-seruiteurs est requis, pour abatre de leur peruerse humeur, ce qui lors sur-abonde au detriment des affaires : c'est, Entrant en seruice, & Quand la cueillete des bleds approche. En cestui-là, pour le changement d'habitation, & pour la nouuelle habitude, peu de chose les fait desdire : si qu'à la moindre occasion qui s'offre, impudemment se retirent, auec ou sans congé, mesme que cela est sans aucune de leur perte, pour le peu de temps qu'ils vous ont serui : En cestui-ci, à cause de la generale desbauche de toutes sortes de pauures gens emploiés és moissons, où auec la bonne chere, pour le naturel de l'œuure, quelquefois les gages de leurs journees sont grands, ce qui les faits repentir de s'estre asseruis à vous, & loués à prix, qu'ils estiment petit, dont ils recerchent occasion pour cause de vous quitter, ce que volontiers ils feroient, sans la crainte de perdre ce que leur deués de leur salaire. Par douces paroles doncques les retiendrés en office, à vostre vtilité, les repurgeans de telles folles fantasies, & ainsi leur ferés passer ces pas glissans.

Oportunément sera aigre & doux.

Sera retenu à congedier ses seruiteurs, aussi à les injurier, menacer, & batre.

Saisons de caresser les seruiteurs.

ORDONNERA le Mesnager, tous les soirs de ce qui appartiendra pour ses affaires du lendemain, à ce que chacun sçache, où, & en quoi il doit s'employer la prochaine journee, & que dés le poinct du jour se renge à l'ouurage qui lui aura esté commandé. Conferera souuent auec ses seruiteurs de

Heure ordinaire à pourueoir aux affaires.

ce qui est requis à ses affaires, soit ou pour la culture ordinaire du fonds, ou pour quelque nouuelle reparation: faisant semblant de suiure leurs auis en ce qu'ils se rencontrent conformes à son intention, car par telle ruse, ils trauailleront de meilleure volonté, cuidans cela estre de leur intention. Aussi c'est vn article de preuoyance, De se resoudre le Samedi au soir de ce qu'on a à faire pour la semaine prochaine, mesmes és nouuelles reparations : à ce que dés le Dimanche l'on se pouruoye d'ouuriers & autres choses requises. Donnant ce iour-là plus de moyen de communiquer auec les personnes, qu'aucun autre de la semaine.

Le pere-de-famille sagement instruira les siens.

SELON la portee de leur esprit, le pere-de-famille exhortera ses domestiques à suiure la vertu & fuyr le vice, afin que bien morigenez, viuent ainsi qu'il appartient, sans faire tort à personne. Leur defendra les blasphemes, paillardises, larcins & autres vices, ne souffrant iceux pulluler en sa maison, pour demeurer tousiours maison d'honneur. Leur remonstrera aussi combien la Diligence apporte de profit en toutes actions, specialement au Mesnage, moiennant laquelle, plusieurs pauures personnes ont fait de bõnes maisons: comme au contraire par negligẽce, infini nombre de riches familles, est tombé en extreme ruine: & qu'en toutes affaires, la negligence est de plus grand labeur, que la negligence, les paresseux estans trompez par les choses rustiques.

Louëra la diligence.

Mesprisera la paresse.

SVR ce propos leur alleguera les beaux dicts des Sages, mesmes de Salomon, *Que la main du diligent, l'enrichit: Qu'en temps de necessité, il ne sera point confus, ayant amassé des biens à suffisance & pour lui & pour autrui: Que sa cheuance est comme vne fortec ité: Que l'habile homme en sa besongne sera au seruice des Rois: Que qui labourera sa terre, sera rassasié.* A l'opposite, *Que le paresseux ne voulant trauailler à cause de l'Hyuer, mendiera en Esté: Que celuy qui craint toutes sortes de dangers, qu'il se figure comme des lions en chemin, pour prendre excuse de se tenir dans le lict: Qui aime mieux le dormir que le veiller, le ployer les mains, que les estendre au labeur: Qui est lasche à la besongne & de cœur failli: Qui prend les excuses quand il faut trauailler, par orgueil, en ayant honte, est moqué & comparé au fumier & à la pierre souillee d'ordure, & exposé en grande ignominie, par voir ses champs & vignes couuertes d'orties & espines, leurs cloisons demolies, la pauureté & la famine le saisir, sans lui rester autre chose que vains souhaits, folles esperances, auec vne sotte presomption de soi-mesme, s'estimant plus sage que plusieurs de ses voisins. Lesquels paresseux il renuoye aux fourmis, pour deuenir diligens : à ce qu'ils apprennent à trauailler en Esté, pour l'Hyuer.* Pibrac en dit son aduis,

Ce que tu peux maintenant, ne differe
Au lendemain, comme le paresseux:
Et garde bien que tu ne sois de ceux
Qui par autrui font ce qu'ils pourroyent faire.

aussi fait Hesiode:

Qui son labeur va delayant,
Son profit aussi va fuyant,

Et Ciceron, *Qu'en ne faisant rien, l'on apprẽd à mal faire.* A ces salutaires discours, ajoustẽt les Antiques, *Que la diligẽce est la mãdragore, que le sot vulgaire estime estre entre les mains de ceux qui sõt biẽ leurs afaires: que ce sõt aussi les charmes, dõt se sert le bõ Mesnager, pour abõdãmẽt faire produire ses terres: Que*

c'est la paresse du faineant qui donne lustre à la diligence de son voisin, hôme soucieux, & qui met en euidence les limites de leurs heritages: à la honte & confusion du paresseux, qui par remises & longueurs, ne trouue iamais loisir de mettre la main à l'œuure: dont lui auient l'effect de ces menaces,

Qui le temps par trop attendra,
A la fin le temps luy faudra:

pour à la longue, escoulees les bonnes saisons, tomber en extreme ruine, & se rendre lui & les siens du tout miserables : quand pour viure, aura dissipé son heritage (tant cherement assemblé par ses predecesseurs) le mangeant vne piece apres l'autre.

TELS & semblables discours seront les deuis ordinaires du sage & prudent pere-de-famille auec ses gens: d'où lui-mesme prendra instruction, pour estre le premier à suiure la vertueuse diligence. De la bouche duquel ne sortira iamais aucune parole blasphematoire, lasciue, sotte, ne medisante, afin qu'il soit miroir de toute modestie. Et à l'exemple de Caton, se patronant à Manius Curius, reformera sa maison, reordonnant les choses destraquees, chassant tous vagabons, bouffons, & autres gens de neant, à ce qu'aucun inutile, ne de mauuaise vie, n'y mange le pain. Aprendra aussi à mesurer le temps, l'vne des principales sciences de la conduite des affaires du monde, pour de rang & en saison expedier ses ouurages, dont sera preuenuë & euitee la confusion, ruine de tout negoce. *Lui-mesme sera vertueusement morigené.*

FERA bien nourrir ses domestiques & manœuures, selon leur estat; qu'il continuera tousiours d'vn train, ou ce sera quand à la maison se fera quelque extraordinaire honneste, ils participent à la bonne chere. Pouruoira que leurs viures, quoi que grossiers, soyent bons & francs, & distribuez par bon ordre, à ce qu'aucune partie ne s'en dissipe. Souffrira à ses gens de prendre leurs repas, à repos, sans les destourner que le moins qu'il pourra, & seulement pour affaires d'importance. Ne prendra en coustume de les regarder mãger, comme semblant vouloir compter leurs mourceaux, ains auec quelque liberté les laissera dans la cuisine à telles heures, pour se deslasser de leurs labeurs, se chauffans & gaudissans ensemble. Et afin qu'en telle licence n'y ait de l'excés, le pere de famille les tiendra en office & sujection, les gardant de crier & folastrer de son anti-cuisine, où il sera souuent mesmes à l'heure de ses repas, y faisant son ordinaire : & de là se prendra garde, apres honneste refection, de les faire retourner à leur besongne. *Pouruoira à la nourriture de ses gens*

Disneront deuant le iour au temps des plus longues nuicts, quatre mois continuels, despuis la mi-Octobre iusqu'à la mi-Feurier : afin que dés l'aube du iour, chacun se range à sa besongne, estant la matinee l'auancement de toute œuure. Et par ce moyen gaignant autant de temps, sera aussi espargnee la peine de reuenir disner à la maison, ou de leur porter les viures dehors, en quoi a tousiours de l'interest. Apres leur souper, ceux qui auront charge des bestes, s'en iront les panser, & souuentesfois le pere-de-famille en se promenant, descendra aux estables, pour s'en prendre garde : tenant l'œil que le bestail soit traicté ainsi qu'il appartient, tousiours d'vn ordinaire, pour le profit qui en reuient, suiuant le prouerbe, *Que l'œil du maistre engraisse le cheual.* Et tous iusques aux moindres, employeront la veillee des longues nuicts, faisans aupres du feu, des paniers, corbeilles, mandes, vans, *En Hyuer disneront deuant le iour.* *Leurs occupatiõs apres le souper de l'Hyuer.*

des, vans, & semblables meubles de Mesnage, selon le pays & matieres qu'on a : desquels en tels temps & heures se pouruoira pour le reste de l'annee : estant vergongne au Mesnager de desbourcer en l'achapt de tels meubles, & d'employer le temps à en faire hors ladite saison: suiuant ceste maxime, *De ne faire iamais de iour, ce qu'on peut faire de nuict: Ni en beau temps, ce qu'on peut faire en laid.* A laquelle defense, ont ajousté les Anciens, cestui leur auis: *Que celui n'entend rien au mesnage, qui en temps clair & serein trauaille plustost en la maison qu'aux champs.*

Pline l. 8. chap. 6.

& durant les mauuais iours de l'annee.

DONQVES tenant en besongne ses gens, és iours pluuieux, neigeux, & autres importuns, se soignera le pere-de-famille de leur faire faire grande prouision de toutes sortes d'outils & instruments de labourage, pour s'en fournir lors à suffisance, voire de la moitié plus qu'il ne lui en faut. Et soyent socs, charruës, hoiaux, besches, pelles, hasches, & autres meubles des champs, qu'il en aye à rechange; enuoyant au mareschal forger des outils de fer, & aprestant en la maison ceux de bois: à ce que le tout appareillé comme il faut (& en temps presques perdu, pour ne pouuoir trauailler à la terre, où y a de l'espargne) se trouue prest au besoin sans estre contraint, ne de les refaire, s'en rompant sur la besongne; ne d'en emprunter, en ayant faute: par telle reserue s'euitant, outre la honte & danger d'estre refusé, la perte du temps de les aller querir & rendre. Tels meubles & outils seront curieusement serrez & gardez en cabinet à ce destiné, pour là les aller prendre au besoin, & remettre apres le seruice. Mais ce sera distinctement, selon leurs especes, matieres & vsage, separant les grands, d'auec les petits, ceux de fer d'vn costé, & de bois de l'autre: par tel ordre s'espargne la terre & l'esgarement, causant grand rompement de teste : la peine de les cercher, estimee demie-perte. Aussi en mauuais temps le Mesnager fera curer ses estables & trauailler à autres telles œuures, qui ne doiuent estre faites en bon, gardant à dessein semblables besongnes pour lors employer ses gens : mesmes apres les pluyes, à faire coupper les buissons des prairies seches, les espierrer, charrier matieres pour bastir, en attendant la vraye disposition de la terre, pour la continuation de son labourage.

Seront bien payés selon les conuentions.

PAIERA bien & gayement les seruiteurs, afin que de mesme il soit serui d'eux, & soit argent, habits & autres choses conuenuës pour leur salaire, tout cela leur sera baillé au terme arresté; sans rabat, ne delay. Aussi ne leur sera rien auancé sans necessité de maladie ou autre legitime cause, pour crainte de perte: à raison du sauuage & peruers naturel des mercenaires (ou de la plus-part) qui pleins d'inconstance & sans honneur, se sentans payez, à la moindre occasion de mescontentement, quitteront vostre seruice: auquel maugré eux, souuentesfois ils s'arrestent, de peur de perdte leurs gages. Estant ce vne bonne coustume, que de ne les payer qu'apres le seruice & non deuant, par là les tenans bridez: autrement peu s'en trouueroyent s'enfoncer guieres auant en vos affaires. Leur arriuant maladie ou blesseure, charitablemẽt fera secourir ses seruiteurs par bon traictement & remedes, les faisant retirer à part en chambre à ce destinée, car c'est cruauté de les renuoyer alors, ou de ne les assister, sur tout s'ils sont pauures, ausquels sans autre obligation, est deu secours.

ET D'AVTANT que c'est grande peine d'estre tousiours apres les mercenaires

cenaires à les faire trauailler : pour aucunement eſtre ſoulagé, le moyen eſt, de ne ſe charger par trop de ſeruiteurs loüés à l'annee, ains iuſtement pour l'ordinaire culture du domaine, conuient pendre pluſtoſt du coſté d'en auoir faute, que de reſte, d'autant qu'auec de l'argent trouue l'on des gens à la iournee, pour auancer les affaires; & les ſeruiteurs ne ſe voians en trop grand nombre, en trauailleront mieux, ſans s'attendre que bien peu, au labeur d'autrui. Dont auſſi s'eſpargne & la confuſion & l'exceſſiue deſpenſe, prouenant de trop grande multitude, D'ailleurs, eſtans les charges de vos ordinaires ſeruiteurs preſques comme taſches, ſçachãs ce qu'ils ont à faire pour toute l'annee, il faudroit bien qu'ils fuſſent du tout deſloyaux & eſhontés, s'ils n'y trauailloyent paſſablement : ſur leſquels, en vous promenant, tiendrés facilement l'œil, par voſtre preſence & opportunes remonſtrãnces, les ſolicitant à leur deuoir. Reſeruant au bout de l'annee, à guerdonner & chaſtier ceux qui auront bien ou mal ſerui, donnant à ceux-là, quelque choſe outre leur ſalaire, & banniſſant ceux-ci de voſtre maiſon, pour n'y reuenir plus.

QVANT aux fondations & reparations nouuelles & extraordinaires, extraordinairement auſſi conuient y beſongner, tenant autre ordre qu'à la ſimple culture de la terre. C'eſt aſſauoir, en choiſiſſant les long-iours & beau-temps, pour lors auec bon nombre d'hõmes loüés à la iournee, parfaire voſtre ouurage. Car puis que les fondations & nouuelles reparations (peu exceptees, comme le planter, & quelques autres qui ont leur particuliere ſaiſon) ne ſont reſtrainctes à certain terme, ne ſeroit-ce pas treſ-mauuais meſnage, de preferer les petits aux grands iours, & le mauuais au bon temps, par là volontairement deſpendre vn tiers d'auantage.? Comme cela reſulte de l'inegalité des iours des mois de Nouembre & Decembre, à ceux d'Auril & de Mai, & par la difference de l'Automne & de l'Hyuer, au Printemps & à l'Eſté. *Des fondations & reparations.*

DISCERNERA noſtre Meſnager la qualité de ſes ouurages, pour les mettre à execution, chacun ſelon ſon ordre. Les neceſſaires, les premiers: puis, les vtiles: apres, les plaiſans. Vne ruine de feu, rauine d'eau, & autres inconueniens qui quelques-fois ſuruiennent, contraignent d'en reparer les pertes en quel temps que ce ſoit. De meſme auec grande diligence, doit-on mettre la main à la conſtruction, ou redreſſement d'vn moulin, d'vn canal de prairie, & ſemblables pieces de remarque, dont le retardement, compté meſmé par heures eſt prejudiciable de leurs reuenus. Le planter des vignes & arbres en approche de pres, à ce que gaignans temps, tant pluſtoſt apportent du bien, que l'on les y aura preparés. Touchant les choſes de ſeul plaiſir, elles ſeront dreſſees les dernieres. Ce qu'attendant, ne ſera le pere-de-famille ſans delectation, voyant ſes reuenus s'accroiſtre par ſa diligence, employee és œuures ſuſdites; le plaiſir ſuiuant touſiours le profit. *Eſt acceſſoire de diſcerner les œuures &*

LA DISTINCTION des ſaiſons eſt auſſi treſ-requiſe en ces choſes, pour ne les entreprendre qu'en annee de moyenne fertilité : afin qu'elles ne ſoyent de trop grand couſt. Car en temps auquel les viures ſont à prix exceſſif, le bon Meſnager, s'abſtenant de reparer & d'entreprendre rien de nouueau, vend ſes denrees, & en ſerre les deniers, pour les employer en reparations, la ſaiſon reuenuë meilleure. Ou ce ſeroit que la neceſſité le contraigniſt, ou que charitablement entreprint quelque ouurage, pour *Les temps d'ouurer.*

donner

donner à viure aux pauures en la famine ou cherté. Au contraire, estans les fruicts de la terre à fort petit prix, (comme quelquesfois auient n'estre d'aucune vente) est lors la vraye saison de les faire manger en reparations. Car pourueu que ses reparations soyent raisonnablement inuentees, mieux ne pourroit-il debiter son reuenu. Aussi ordonnera-il de ses reparations, en telle sorte qu'elles ayent plusieurs visages, à ce que tant plus gayement il y face la despense requise, que plus d'vtilité il espere de leur fin. A cela regarde vn fossé, qui en fermant le champ, l'espuise des eaux nuisibles : Les fossés sousterrains, dits, pied de geline, faits pour dessecher les terres marescageuses, ou des pierres sont enterrees, seruent à se depestrer & des eaux & des pierres tout ensemble : Planter la saussaye pres de la riuiere, sert & à donner du bois, & de defense contre l'eau pour la terre voisine : Bastir la muraille du clos, & à fermer les iardinages & vignoble, & de forteresse, à la maison: Edifier le colombier, & à auoir des pigeons, & à se pouruoir de bons fumiers: Dresser la mureraye, & à recouurer de la soye, & à s'accõmoder de bois pour le chauffage, & à faire des cercles pour les tonneaux : Dresser la garenne, & à se munitionner de connins, & du fagotage pour le feu. Ainsi des autres.

De soliciter les ouuriers. MOIENNANT lesquelles obseruations, & pressant vos ouuriers par vostre presence, trouuerez en vos ouurages le contentement qu'en telles choses chacun se promet. Pourueu aussi, que prudemment elles soyent entreprinses, comme a esté dit, sans vous enfoncer par trop auant en inuentions vaines, où de peu de profit, si tant est que ne vueillez vous arrester aux necessaires. Ce que toutesfois ne deuez esperer par vostre absence, mesme si n'auez homme, sur lequel en ce cas, vous-vous puissiez reposer: Encore moins, que seruiteurs loüés à l'annee vous satisfissent en cest endroit pour la presque generale desloyauté des mercenaires, seruans à l'œil, specialement de ceux-ci, tant à cause de l'ennuieuse peine que la longueur de l'œuure vous donneroit, les tenans de pres, par ne pouuoir auec eux seuls estre trop expedié, pour le petit nombre (& d'en louër à suffisance pour la haster, ne se peut & ne doit, par les raisons dirtes) que pour ne trauailler, les domestiques, iamais tant vigoureusement en nouuelles reparations, que les iournaliers. D'autant que soulés de vostre bon traictement, sans se vouloir enquerir d'où vient le bien, viuent sans pensement, comme enfans sans souci, & cuident vous seruir à trop bon marché, quand ils comptent leurs iournees ne venir au prix de celles des iournaliers : dont se rendent negligens en vos affaires. Sans vouloir considerer leur condition estre beaucoup meilleure que celle des pauures manœuures, qui ne touchent argent que pour les iournees qu'ils trauaillent en beau temps, lequel par apres ils ont bon loisir de despendre en chomant, pour l'iniure des saisons : au lieu qu'eux espargnent & embourcent à la fois, leurs gages de toute l'annee, sans perte d'vn iour, gaignant autant les pluuieux que les secs.

Plus auoir des hommes à la iournee qu'à l'annee. PAR ainsi y a plus d'vtilité de se seruir en reparations extraordinaires, d'hõmes loüés à la iournee, qu'à l'annee: lesquels iournaliers venans de frés en vostre seruice, & d'estre mal nourris en leurs pauures maisons, font merueilles de trauailler au commencement : ce que plus apparemment se recognoist le Lundi, qu'en autre iour de la sepmaine, par sortir nouuellement de leur ordinaire. Mais aussi telle premiere ardeur s'esuentè tost aprés,

quand ſentans auoir gaigné vne piece d'argent à voſtre ſeruice, remplis de bonne chere, s'allentiſſent petit-à-petit; dont finalement par laſcheté, deuiennent inſupportables: & pouſsés de l'humeur peruerſe des domeſtiques, ſe faſchent meſme de la longueur de l'œuure;bien-que tant plus ils gaignent, que la fin s'en delaie:ne ſe ſoucians,ne de leur deuoir,ne de vous donner contentement.

Ne penſez pas auſſi, qu'ils vous portent tant d'amitié & de reſpect, qu'il ſuffiſe de vous preferer à vn autre en leurs ſeruices, bien-qu'ils en ayent occaſion (ſi quelque particuliere obligation ne les y contraint) qu'au contraire, extremement auares, ne vous ſeruiront, s'ils treuuent à gaigner vn denier plus ailleurs, que chez-vous. Auſſi eſt-ce choſe experimentee, que ſi bien ne cheuirez de ces gens-cy, en bon, qu'en mauuais temps; ſi que plus facilement viendront chez vous, le iour s'addonnant à la pluie, qu'eſtant la matinee claire & ſeraine. Pour leſquelles fins, & autres legeres ou vicieuſes,ne retourneront à voſtre ſeruice (ſelon l'experience) le Lundi, s'ils ont eſté entierement payez le Samedi precedent, peu exceptez: ce qui a fait inuenter ce traict de Meſnage, que de les tenir gagés de quelque peu d'argent, dont expreſsément leur reſterez debiteur; pour lequel plus aiſément recouurer,reuiendront comme deſirerez. Et par là concluez auec le Prouerbe,que

Celuy qui paye le premier,
Se treuue ſerui le dernier.

Ie ne doute pourtant, qu'ils ne ſe treuuent qu'elques-vns de ces paures gens de bonne conſcience, qui pour voſtre integrité, ne ſe laiſſent manier comme voudriez: mais le nombre en eſt ſi petit que par leur ſeul ſeruice ne pourriez beaucoup auancer. A ceux-là, neantmoins, donnerez-vous plus à gaigner qu'aux autres, ſelon vos affaires. Mais eſtant queſtion d'vne grande & importante beſongne, & eux & pluſieurs autres, mieux choiſis, ſeront employez, pour (comme a eſté dit) en beau temps & auec grande diligence taſcher de parfaire vos entreprinſes; congediant ſur l'œuure meſme, ceux qui par mauuaiſe election, ſe trouueront, ou laſches ou trop ignorans, ſans ſouffrir qu'aucun mange inutilement voſtre pain. Auquel chaſtiment les autres profiteront. Finalement contenterez gaiement tous vos mercenaires & manœuures, en beau payement que leur ferez, ſans leur rien retenir. Auſſi eſt-il eſcrit. *Tu ne frauderas point le loyer du pauure mercenaire, afin qu'il ne crie contre toy au Seigneur,* & *qu'il y ait peché en toy.* A ceſt Oracle s'accorde le dire du Paien,

Tu payeras promptement le ſalaire
Qu'auras promis au pauure mercenaire.

Et ainſi les renuoierez-vous en leurs pauures familles, iuſques à vne autre fois, que les rappellans, les treuuerez ſoupples & diſposés à reuenir, pour auoir gouſté la douceur de voſtre table & de voſtre bource.

Aiant aucunement diſcouru des imperfections des gens domeſtiques & manœuures, eſt requis de parler auſſi des defauts des maiſtres enuers eux: à ce que ſoyons inſtruicts du moyen equitable qu'auons à tenir en ce tant important article,pour eſtre bien ſeruis en noſtre Meſnage.

La cōdition miſerable des ſerfs de l'antiquité.

La puiſſance abſoluë de vie & de mort, que le temps paſsé les maiſtres auoyent ſur leurs ſerfs, cauſoit tant d'inſolence, que les maiſtres, comme

tyrans insuportables, exerçoient sur eux toutes especes de cruauté. Et non seulement, par haine, desdain ou autre malicieuse humeur, ces pauures gens estoient battus & massacrez; mais aussi souuentesfois pour passe-temps, on les exposoit au lions, ours, & autres bestes furieuses, voire estoient contraints à s'entre-tuer eux-mesmes. Et seulement les plus humains se contentoient du trauail de ces miserables, qui toutesfois estoient gouuernés comme pauures bestes. Tout le iour attachez au ioug, enchainés apres le labeur, & contraints à trauailler à force de coups: la nuict resserrez dans les prisons & cachots. Maigrement nourris, vendus, acheptés, eschangez par les foires & marchez, voire pour traffiq en estoient faits comme des haras, pour en auoir de la race, ainsi qu'on fait des poulains. De laquelle barbare inhumanité, est sorti ce prouerbe antique, *Autant de serfs, autant d'ennemis.* Tous les vieux Auteurs de Rustication enseignent le gouuernement des serfs, pour en tirer profit, selon l'vsage de leur temps, auec autant de douceur, que le naturel de la chose le requeroit, en quoy toutesfois, est recogneuë vne trop seuere rigueur. Mais par sur tous hommes raisonnables, paroist la trop grande rudesse & cruelle auarice de Caton, quand ses serfs & esclaues, par vieillesse, deuenus presques inutiles, estoient chassez de sa maison, en les vendant, quoy-qu'à petit prix, pour crainte de perdre quelque peu d'argent, comme l'on fait des vieux mulets & cheuaux, sans vouloir souffrir d'acheuer leur miserable vieillesse, où ils auoyent employé leur ieunesse, en trauaillant pour son seruice.

PAR cest inique traictement, les esclaues portans impatiemment le ioug de seruitude, sans recognoistre que Dieu les y auoit assujetis, estoient en continuelle solicitude, pour treuuer les moyens de leur deliurance: qui s'offroyent quelquesfois, selon leur desir, à la honte & ruine de leurs maistres; receuans auec violences par diuers accidents, punitions de leurs cruautez. Ainsi se roidissans les vns & les autres, à la rigueur, tout respect d'honnesteté mis en arriere, n'estoit question que de la force & contrainte.

La rigoureuse seuerité d'aucũs maistres de ce temps: aussi.

ET ENCORES que telle rigoureuse loy n'ait plus de lieu en ces terres de franchise, ne s'y voyant ni serf ni esclaue, il reste toutesfois à plusieurs vne trop seuere façon de commander, approchant de la brutalité. Car outre vn continuel desdain qu'ils ont de ne treuuer aucun seruice agreable, ne monstrent iamais leur bon visage à leurs seruiteurs. Et selon qu'ils sont poussés d'auarice, sans auoir esgard à leurs promesses, ne payent leurs mercenaires, que le plus tard qu'ils peuuent; iamais ainsi qu'ils doiuent, & quelquefois taschent de les contenter de bastonnades au lieu d'argent; ou par autre mauuaise inuention, à leur faire perdre leur salaire, sans auoir esgard à ces sacreés defenses; *Ne sois point en ta maison comme vn Lion, molestant tes seruiteurs en tes fantasies, & oppressant tes subjects.* En quoy tels maistres se trompent, contrarians directement au deuoir de charité, d'honnesteté, de societé. Car puis qu'enuers Dieu n'y a acception de personnes, estans tous enfans d'vn mesme Pere, ce n'est pas les traicter en freres, qu'vser de ces violences. Et s'il estoit non seulement defendu à l'ancien peuple de Dieu, de se seruir de ses esclaues auec trop de seuerité, ains commandé d'affranchir celuy qui auroit bien serui: à plus forte raison à present, que les seruiteurs sont de franche & libre condition, & par ainsi volontaires, quoy-que mercenaires,

merçenaires, toute excessiue & rigoureuse seuerité deuroit estre bannie de l'entendement du Mesnager, comme chose contrariant au bon seruice; parce que la vraye obeïssance ne procede que d'amitié.

Or d'autant que le mercenaire promet vous seruir, moyennant salaire conuenu, iceluy defaillant, defaudra auec raison le seruice. Et ne se trompe en cet endroit qui ne voudra. Car outre, que c'est grande folie de cuider s'enrichir par tels deshonestes moyens, & auec gens de telle estoffe, ce n'est le faict d'vn sage homme, de vouloir faire ses affaires sans recompense. Dont iustement sont moqués ceux qui volontairement ne font la raison à chacun, mesmes à ceux desquels on aura opportunément tiré la sueur & la peine. N'estant esmerueillable d'en voir aller les affaires de trauers, par frequents larcins de temps, de denrees, & autres choses que les seruiteurs mal-payez font à la ruine de la maison. *Le mal qui en auient.*

Aussi ne la longueur du temps, ne le changement de seruitude en liberté, n'ont peu du tout esteindre l'antique rebellion & des-obeïssance des gens de seruice, qu'auiour-d'hui n'en reste beaucoup à nos mercenaires, sans vouloir recognoistre la grace que Dieu leur faict, d'estre naiz libres, & que la pauureté ne leur oste pas la franchise, laquelle ils ont commune auec les plus riches. Aucun n'entre en nostre seruice, qu'auec humilité & bonnes paroles d'obeissance, & de diligence: mais peu par-apres se treuuent tenir compte de leurs promesses, ne se ressouuenans tant de leurs conuentions, que de faire bonne chere, & du terme de toucher argent. Lesquels finablement par paresse, se rendroient destructeurs & deserteurs de la maison, sans bonne solicitation à leur deuoir, qu'on est contraint d'vser enuers eux, auec beaucoup de souci & peine. En quoy les armes ciuiles (où plusieurs de tel calibre ont esté employés) les ont rendus tant plus insolents & arrogans, que par la longueur des guerres, ont eu plus de loisir de s'habituer en tous vices & desordres, & à moins se soucier de leur honneur: au preiudice du publiq, mesme de l'Agriculture, au sacro-sainct exercice de laquelle, autres gens que purs & mundes, ne deuroient estre employez, à l'imitation de nos premiers peres. Et lors la terre se delecteroit à nous produire abondamment ses biens, quand elle se verroit maniee par personnes innocentes & diligentes. Mais puis-que la necessité nous contraint de nous seruir de telle sorte de gens, nous en choisirons des moins vicieux pour nos affaires: & buuans ce calice, dirons auec le commun, *Autre mal és seruiteurs, causé tãt par leur mauuais naturel, Que par les guerres ciuiles.*

Qu'auec putains & larrons
Conuient faire nos moissons.

Le doux traictement; le bien-payer, le non-courroucer, le bon visage aux seruiteurs; sont choses humaines & fort aisees à l'homme debonnaire; mais indifferemment employees, beaucoup preiudiciables à son seruice, pour le mauuais naturel de ses gens. Dont le pere-de-famille est contraint mesler en ses commandemens, beaucoup de rigueur auec la douceur, feignant souuentesfois, pour le bien de ses affaires, d'estre en colere contre ses seruiteurs, estant ce vn bon moien pour les tenir en office, pourueu qu'ils n'aient occasion de se plaindre touchant le paiement. Comme la trop grande bonté d'vn personnage est estimee, fadese; ainsi sont moquez des merçenaires, les commandemens; qui pour trop de douceur, ressemblent *Moiens pour se faire bien seruir.*

aux prieres. Se recognoissant par experience, ceux cheuir mieux de leurs seruiteurs & manœuures, qui moins supportent leurs fautes : & que la lie du peuple obeït mieux par force, que par douceur. Ce qui a fait dire à plusieurs,

Oignés vilain il vous poindra:
Poignez vilain, il vous oindra.

tant est la nature de l'ignorance contraire à la vertu. D'où auient communément que les païsans sont mieux seruis en leurs labourages, que les honorables mesnagers : aimans les mercenaires tousiours mieux les païsans, leurs semblables, que tout autre, quoy-que mal nourris & entretenus chés eux, puis-que c'est de l'ordinaire de leurs maistres & à leur table, qu'ils viuent.

La difficulté qu'il y a pour estre bien serui.

Il eschoit en ceste partie de Mesnage, grande dexterité, voire estime-je le plus fascheux de la Rustication, que de se faire bien seruir : sans laquelle difficulté, la culture des champs seroit la plus plaisante chose du monde, & par maniere de parler, telle vie approcheroit de celle des Anges, si on pouuoit recouurer des gens à cela propres & affectionnez comme il appartient.

Des bõs seruiteurs.

Voila pourquoy est tant recommandé le bon & fidele seruiteur. Et de fait celui qui en a de tels, les doit aimer, pour les commoditez qu'il tire de leur loyal seruice. Mais aussi, qu'il se prenne bien garde du dire de Salomon, *Qui mignarde son seruiteur dés sa ieunesse, à la par-fin il sera comme fils*, où il aiouste, que c'est chose non-seulement dangereuse, ains monstreuse, que la presomption du seruiteur & de la chambriere; disant en propres mots, *Que la terre se trouble, quand le seruiteur regne : & quand la seruante herite à la maistresse.* Ces admonitions nous seruiront, à ce que ne gastions nos seruiteurs par trop de douceur, & pour ne les flater que bien à propos. Car puis que telles gens ne sont guieres capables de raison, il leur semble que les familiarisant & leur monstrant continuellement bon visage, ils meritent encores plus, si qu'à la longue se rendans insolens, abusent de vostre bonté iusques-là, que par mespris, cuident que ne vous pouuez passer d'eux.

Des bons seruiteurs vous-vous seruirez, autant que telle bonne humeur leur durera, & non dauantage : leur donnant congé, lors qu'ils se seront destraqués de leur deuoir par orgueil, ou que par remonstrance ne les aurez peu remettre à la raison : supportant toutesfois charitablement, les petites imperfections qui accompagnent communément toutes sortes d'hommes. S'ils demeurent longuement en vostre seruice, en bien faisant, leur ferés sentir vostre liberalité par vos faueurs, en fermes, en mariages, en prest d'argent, de denrees, & autres negoces, en dons d'habits & autrement. Ainsi, en vous acquitant de vostre deuoir, par-dessus l'honneur que ce vous sera d'estre estimé equitable, donnerez exemple à d'autres de s'affectionner à vostre seruice. Ioint, que tels ainsi guerdonnez pour leur bon seruice, confessans vous deuoir leur auancement, par obligation, vous demeureront seruiteurs toute leur vie.

Quãd changer de seruiteurs, & de quels.

Par ce que dessus, ce poinct se treuue vuidé, combien de temps vous-vous deuez seruir de mesmes valets ; c'est asçauoir, autant longuement qu'ils se maintiendront en leur deuoir. De laboureurs, pour le profit de vos terres-à-grain, changerez le plus rarement que pourrez : car comme aux enfans, la mutation de nourrisses est tousiours preiudiciable, aussi aux labourages, les di

les diuerses mains preiudicient. N'estant à estimer que le vieil laboureur qui par habitude s'est rendu sçauant en la portee de vos terres, pour les cultiuer & semer, ainsi qu'il appartient. Au contraire, du jeune est dit au patois du Languedoc,

Que bouuié sans barbe
Fay aire sans garbe.

Des autres valets ne serez tant scrupuleux; ains ce sera tous les ans, ou de deux en deux, comme vos affaires le porteront, qu'en prendrez de nouueaux; desquels pour si peu de temps, ne pourrez estre qu'assez bien serui: parce qu'ils ont accoustumé; pour se faire valoir, ruer au commencement leurs plus grands coups de vaillance.

L'AAGE de vos seruiteurs domestiques sera choisi en leur fleur, pour la dexterité & pour la force, qui sera de vingt à quarante-cinq ans. Les grands hommes sont bons pour le labourage, y contraignans le bestail, & auec la force & auec la voix: à porter fardeaux aussi. Les petits au vignoble, pour planter & enter arbres, gouuerner les iardins, les mousches-à-miel, à garder le bestail; & à faire plusieurs autres gentillesses, où n'est requis grand trauail. Et les moyens, comme participans des autres deux, sont presques tousiours propres à tous ouurages. Parquoy preferez cette taille-cy, à toute autre, choisissant d'icelle, pour vos laboureurs, les plus grands & plus forts hommes: & les autres, pour les besongnes où plus propres se treuueront, selon leurs inclinations particulieres. *De quel aage les eslirés.*

QVANT aux chambrieres & seruantes, domestiques & autres, autre adresse n'y a-il à les choisir, que les susdites, leur sexe faisant la distinction des ouurages où elles doiuent estre employees. *Touchãt les seruantes.*

DV SALAIRE des seruiteurs, ne se peut dire autre chose, que de tascher à le rendre le plus petit qu'on pourra, pour la consequence du haussement tousiours preiudiciable au Mesnager. En ceci aussi ne changerez l'vsage, paiant vos gens selon la coustume du païs, en argent, habits, & autrement. Non plus le terme de leur seruice, soit ou pour sa longueur ou pour la saison de l'entree en charge, choses diuerses selon les lieux. En la pluspart, c'est pour l'annee entiere qu'on loüe les seruiteurs, y ayant peu de mesnagers champestres qui se contentent du quart, du tiers, de la moitié ou autre portion, estant ce à faire à citoyens de ville, que de loüer à amoix les seruiteurs des champs, pour leurs vignes & iardins. En aucunes prouinces, les seruiteurs commencent leur annee peu deuant les moissons; en d'autres apres la recolte: ailleurs, au temps des semences: & presque generalement par tout: par l'vn de ces iours remarquables, de la Sainct-Ian, Sainct-Michel, Sainct-Martin, là-Toussaincts, Noël, Pasques & autres termes de l'annee, où conuient s'arrester pour la police (suiuant laquelle, y a par les prouinces des foires & marchés destinés au loüage des gens de seruice) autrement, confusion auiendroit au Mesnage: d'autant que laissant passer le poinct de vous pouruoir de seruiteurs, en vain l'attendriés-vous car-apres, le reste de l'annee n'en treuuant que par rencontre. Ne ferez esgal le prix de vos seruiteurs: ains les diuersifierez par leurs suffisances, la raison le voulant ainsi: ce qui donnera occasion aux ignorans d'apprendre, en intention d'auancer en gain, à mesure du sçauoir. *Des gages des gens de seruice.*

Auertissement sur l'election des seruiteurs.

Generalement noterez pour toutes sortes de seruiteurs, hommes & femmes, de ne vous charger nullement de personnes estrangeres, passageres, belistres, caïmans, sans aueu ne cognoissance; pour les dangers qui s'en ensuiuent: mais les prendrez les plus prés de vous que pourrez. Sur tout, donnez vous garde de ne mettre iamais chez vous aucun diffamé de notable vice, comme de blasphemes, paillardises, meurtres, larcins, brigandages, yurongneries, ne sujets à maladies contagieuses: car de plus dangereuse peste ne pourriés estre frappé. En estans les histoires anciennes accompagnees de plusieurs nouueaux & tragiques exemples, ce que tout homme de bon entendement preuiendra par sa prouidence.

Aduis de Catõ sur la cõduite des seruiteurs, refuté par la raison & l'vsage de ce temps.

Povr acheuer de deuider le fuseau, est à propos faire mention de ce que Caton vouloit, qu'à faute de besongne, ses seruiteurs dormissent: & qu'il y eust tousiours de la diuision entr'eux, la y semant par artifice, ayant pour suspects, l'esueil & la concorde de ses domestiques. Caton auoit à faire de son temps à esclaues, forçats, gens desesperez par mauuais traictement, si qu'il n'estoit sans raison de se craindre d'eux. Mais auiourd'hui que sommes seruis de personnes de libre condition, & Chrestiens, l'auis de Caton ne peut auoir lieu, Ioint que le seruice de gens vigilans, est tousiours meilleur que de personnes endormies, n'estans que pieces de chair, sans entendement, ceux qui aiment trop le somne & le repos: contre lesquels Salomon crie tãt, disant tels ne pouuoir enrichir. Et quant à l'autre poinct, qu'elle chose plus laide y a-il au monde que la dissension & haine, sur tout entre ceux qui mangent d'vn mesme pain, & habitent en mesme maison, comme enfans d'vn mesme pere? Ains quelle plus belle, que l'amitié & la concorde, que Iesus-Christ nostre Seigneur nous recommande tant estroictement? Et si-bien par faute de bonne intelligence entre seruiteurs d'vn mesme maistre, sont descouuerts quelques pillages & autres meschancetez, auec vtilité, ne faut pourtant tirer cela en consequence: car ce mal ne manque iamais, que d'estre mal serui de personnes assemblees chez vous, n'estans amis ensemble. Employans quelquesfois plus de temps, à s'entre-quereller, qu'à trauailler à leur besongne. Mais tirerez tousiours bon seruice de vos domestiques, s'ils viuent en commune amitié, & n'ont autre occasion de s'entrequereller, par emulation debatre de l'honneur de bien faire en vostre seruice. Chose souhaitable, quoy-que rare. Et comme *il ne faut iamais faire mal, afin que bien en aduienne*: quelque apparence de raison qu'ait Caton, ne laissera le pere-de-famille, d'entretenir tous les siens en vnion fraternelle, à ce que d'vne commune main s'emploient à ses affaires. Estant ce acte de Chrestien, de procurer la paix enuers tous, de laquelle luy-mesme plus facilement jouïra, quand elle habitera chez soy, & le releuera de la peine d'appointer les querelles & differens des siens. Les fautes de ses seruiteurs seront reprimees par sa prudence, auec des moyens iustes & equitables, sans se pener beaucoup d'en inuenter des obliques & reprouuez. Marquant pour tres-importantes meschancetez, contraires au bien & repos de la maison, les paillardises & larcins, à ce que leur seuere chastiment par iustice, tranche le cours de tels crimes. Car les dissimulant, ou reprimant doucement, ce seroit tousiours à recommencer, dont paureté & confusion auiendroit à la famille.

Est necessaire de chastier les fautes des domestiques.

DES SAISONS DE L'ANNEE, ET TERMES de la Lune, pour les affaires du mesnage.

CHAPITRE VII.



OVR ne defaillir à nostre pere-de-famille aucune partie requise à tout bon Oeconome, se delectera de sçauoir, tant que faire se pourra, les proprietez particulieres des temps, saisons de l'annee, & influences des Astres, pour les obseruer: & que par là, preuenāt les changemens des temps, dispose ses affaires de telle sorte, que rien ne soit exercé en son mesnage, qu'auec art & raison, & qu'aucune chose ne soit commencee, que les vents & pluyes surprenās, puissent destourner ou gaster. Mais d'autant qu'en ce poinct, presque tous hommes se sont trompez, donnans confusément tout à la vertu du Soleil, de la Lune, des autres Planetes & estoiles, y ayant indifferemment assuietti tous ouurages humains, la plus-part sans apparence de raison: est besoin monstrer iusques où il se doit estendre en telle matiere, & de mesme manifester l'abus qui là dessus se commet, pour iceluy retrēché, venir au legitime vsage des temps. Ostant par ce moyen la confusion inueteree que telles scrupuleuses & fantasques obseruances causent au cours du mesnage, y apportans quelques-fois grande perte: entant qu'on laisse bien souuent escouler les bonnes saisons, pour attendre les termes & poincts superstitieusement remarquez.

En telle vanité estoyent tant attachez les Anciens Grecs & Romains, qu'ils n'entreprenoyent & ne faisoyent chose, ni en priué ni en publiq, que sous les Signes à ce dediés, & ne leur auenoit iamais rien, pour peu que ce fut, dont ils ne tirassent des augures & conclusions, bonnes ou mauuaises, selon que la superstition leur en suggeroit la matiere. Leurs armees auançoient & reculoient par l'auis de leurs Aruspices, fondé sur le vol des oiseaux, sur le bequeter des poulets, sur le criement des grues, sur le croaxement des grenoüilles, & autres choses friuoles. En leur police ciuile aussi & gouuernement des champs, n'estoit rien faict sans leur conseil. De telle sorte que pour ces incertitudes, ils n'estoyent iamais asseurez en leurs desseins. Erreur qui de longue-main s'est glissee en l'entendement de plusieurs d'aujourd'hui, selon que par diuers exemples on le remarque, & parmi les nations, & parmi les villes, iusques aux maisons priuees. Et non seulement les liures des pauures Payens se voyent remplis de telles foibles doctrines, dont ils les ont composés comme vne salade de plusieurs herbes, de tout ce qui à l'auenture leur est venu en l'entendement: mais aussi des Chrestiens, lesquels en ont escript, sinon auec scandale, à tout le moins auec risee & moquerie. N'ayant action au monde, laquelle, selon eux, n'ait sa particuliere subiection. Mesmes ont-ils remarqué des iours heureux & malheureux, ausquels, religieusement, s'attachent ceux qui de leur gré se veulent tromper: non seulement pour semer, planter; & autrement ouurer en la terre, où y a quelque apparence de raison; ains à tout faire, iusques à se marier. Si que n'estans iamais telles gens sans agitations & crainte, ne peu-

Superstitieuses obseruatiōs des Antiques: &

uent par consequent,negotier qu'incertainement & à l'auenture.

Curiositez superflues des modernes.

Hesiode, Virgile, Columelle, Pline, Constantin Cesar, & autres Antiques ont curieusement & scrupuleusement obserué ces choses-là : lesquelles recerchans de pres, chacun treuuera par tout quelque reste de superstition Payenne couuerte du manteau Chrestien, obseruee de pere-à-fils iusques au-iourd'hui. Et tant ces vanitez ont gaigné terre, que par leur adresse (comme interrogeans l'oracle d'Apollon) l'on s'enquiert de l'estat futur: non seulement de la cueillete, si elle sera bonne ou mauuaise, hastiue ou tardiue, & semblables matieres de mesnage, propre gibier du pere-de-famille ; ains de toutes affaires de sublime importance, surpassans l'entendement humain : de la vie & de la mort des Rois & Princes, de l'Estat, des seditions populaires, de la discorde des Ecclesiastiques, des mariages des grands, de la paix, de la guerre & semblables. Et ce par des grains de bled & des fueilles de bouis, iette par vn enfant sur le foyer chaud & baloyé, le premier iour de l'an, ou la veille des Rois : s'asseurans receuoir tant meilleure response, que plus de tours & retours lesdits grains & fueilles feront en petillant, à cause de la chaleur. Des iours de la sepmaine, esquels eschet à leur tour, la feste de Noël, tire-on diuerses conclusions pour toute l'annee, donnant au Dimanche, Lundi, Mardi, & suiuans, à chacun sa particuliere proprieté. Comme de mesme presage-on de ce qui auiendra en chacun moix, par les douze iours aprés Noël, appellez feries : & selon le temps qu'il fera les iours de sainct Pol, sainct Vincent, la Chandeleur, se fonde-on pour le reste de lannee. Aussi vainement on preuoid la fertilité de la prochaine saison par vne mousche engendree dans la noix de gale, que le chesne produit; & la sterilité par vne araigne. Que c'est mal-heur de rencontrer en marchant vne bellette trauersant le chemin : & vne pie vous tournant le dos en sautellant: De se treuuer assis à table parmi le nombre de treze precisément, duquel quelqu'vn meurt dans l'annee : De respandre du sel à table : De prendre par mesgarde ses habits à la renuerse, le matin en sortant du lict: De chausser la iambe gauche la premiere, & les souliers d'vn pied en autre. Ceste derniere superstition est directement de la forge de l'Empereur Auguste, lequel (selon Pline, dont il se moque) a laissé par escrit, que le iour qu'il fut presques opprimé par sedition de ses soldats, on luy auoit chaussé au matin, le soulier gauche au lieu du droit : & en particulier,

Recerche au bon-heur & mal-heur par les iours du moix selon les Anciens:&

Hesiode & Virgile ont recerché le bon-heur & le mal-heur que chacun iour du moix cause aux ouurages humains, sans apparence de raison ; par vouloir asseurer l'euenement des choses tant incertaines que celles de ce monde. Ils tiennent le premier & le dernier iour du moix estre bons pour tout faire : mesme pour banqueter & faire iustice. Le quatriesme & le septiesme estre de Dieu, le septiesme, toutesfois plus sainct, pour la naissance de Latone, & son fils Apollon. Le huictiesme & le neufiesme estre bons pour trauailler : aiant en outre cela de propre le neufiesme, que de fauoriser les fuiars, & contrarier aux larrons, bons aussi à engendrer fils ou fille. Les vnziesme & douziesme estre bons pour tondre brebis & maisonner : particulierement cestuy-cy, à chastrer le mulet, tirer la laine & la filer Le treziesme pour curer & arroser les arbres, non pour les semer ou planter, comme aussi le seziesme leur est contraire: mais bon pour engendrer

vn fils,

vn fils, non vne fille, ni aussi pour se marier: chose que le quatriesme a de propre particulierement, auquel jour fait bon espouser femme & la mener chés soi. Pour engendrer vn fils: pour rire: ou ouïr des secrets: pour chastrer des boucs, & moutons: pour accoustrer des estables: pour couper bois à ouurages: & pour batre le bled en l'aire, est bon le dix-septiesme jour du mois. Et le suiuant pour chastrer le bœuf & aussi le bouc; Les dixiesme & seziesme sont bons pour engendrer des masles. Singulierement pour engendrer vn sçauant homme & prudent, est bon le vingt-vniesme, qui est dit le grand jour & heureux, lequel neantmoins n'est si bon le soir que le matin. Le vingt-sixiesme faut fuir, comme mal-heureux; & aussi les quintes des mois; pour les fascheries qu'elles causent; à raison qu'en icelles, les Furies creerent l'enfer pour se venger des hommes, punissans les parjures. Le matin du dix-neufiesme est bon, & le soir mauuais. Pour percer tonneaux de vin & dompter cheuaux, asnes & bœufs, sont bons les quatorziesme & vingt-neufiesme. Ordonnét que la femme obseruera quand l'araigne trauaille diligemment, pour lors enuoier son filet au tisserant, afin de le mettre en œuure, comme estant la droite saison.

Par ceux de la Lune, selon les Modernes.

De ces deux antiques personnages, & autres, par trait de temps, ont esté tirees des prognostiques: & à leur imitation, comme ils se sont seruis des jours des mois, a-on emploié ceux de la Lune, où changeant quelques poincts, s'est-on efforcé, mais en vain de donner autre lustre, que Paien: en y ajoustant les naissances d'aucuns grands hommes du passé & autres notables & anciens euenemens. Par ce moien, voulans celebrer leurs presages, auec des conclusions autant foibles, comme à l'auenture & sans tesmoignage, asseurent les choses qu'ils escriuent. Car quelle raison y a-il de clonclurre sur la naissance de Iacob, qu'ils disent auoir esté le seziesme jour de la Lune, qu'il fait bon lors achepter & dompter des cheuaux & des beufs: que le malade sera en danger de mort; s'il ne change d'air: & que l'enfant nay audit jour viura longuement; D'asseurer que si quelqu'vn tumbe malade le premier jour de la Lune, en releuera à la longue; dautant que c'est le jour de la creation d'Adam, comme ils disent (bien qu'au Genese se treuue estre le troisiesme) & pour la mesme cause, que l'enfant qui naistra en icelui, sera de longue vie: & que les songes qu'on fera lors se tourneront en joie; Que le second, parce qu'ils le donnent à la creation d'Eue, soit bon pour croistre lignee: pour requerir Princes & grands seigneurs, pour entreprendre voiages par mer & par terre: pour bastir: pour faire jardins: pour labourer & semer les terres? Ainsi ont-ils parlé jusques à vn de tous les autres jours de la Lune: donnans à chacun quelque remarquable proprieté, que j'omets à escient, pour n'entrer en plus long discours.

Plusieurs autres ont escrit des affaires des champs auec risee, tant impertinens sont leurs preceptes: entre lesquels Constantin César est digne d'admiration, ce que nostre Mesnager entendra; tant pour contenter sa curiosité, que pour ne s'amuser à telles folies.

Ridicules obseruations pour les choses de mesnage.

Povr faire profiter les semences au champ, ordonnent auant que les y jetter; d'estre trempees en jus de Iombarbe, ou dans du vin, ou dans la lie d'huile d'oliue, ou dans d'eau nitree, ou dans du jus de concombre sauuage. Pour le mesme, font passer la semence par vn crible faict de la peau d'vn

loup,

loup, auquel n'y ait que trente trous, chacun capable pour y passer le doigt. De peur que le Soleil brusle la semence, est defendu au semeur de la faire toucher aux cornes des bœufs, la jettant à terre. Que la semence repose quelque temps dans le vaisseau où aurés accoustumé de la mesurer, couuert d'vne peau d'Hyene; afin que par l'odeur d'icelle aucune beste ne s'attache à la semence, pour la degaster en terre. Pour empescher les oiseaux de toucher aux semences estans faites, sement à l'entour du champ, du veraire, auec vn peu de froment parmi, pour tuer les oiseaux qui en mangent: & afin que ce remede serue generalement, font pendre par les pieds quelques-vns de ces oiseaux morts, à des canes fichees droitement par le champ, dont pour exemple, les vifs s'en-fuiront. Contre le desgast des oiseaux, tiennent estre bon, d'arrouser les semences ja faites, auec de l'eau où auront trempé des escreuisses, ou corne de cerf, ou d'iuroie, meslant parmi des fueilles de ciprés, seches & mises en poudre. Croient qu'il profite aux semences, si la charruë, auec laquelle elles sont couuertes en diuers lieux est escrit ce mot, *Raphaël*, Si auant estre mises en terre, on les fait toucher auec l'espaule d'vne taupe: Si de nuict on enterre au milieu du champ nouuellement semé, vn crapaut enclos dans vn vase de terre, l'aiant auparauant porté à l'entour de la terre & faict faire la ronde: pourueu aussi qu'auant moissonner le bled qui en prouiendra de peur de l'amertume, le crapaut soit enleué du lieu où on l'aura mis, qu'à telle cause marquera-on curieusement. Que les rats ne rongeront les semences dans terre, ne les bleds estans en dehors en herbe, si on mesle parmi la semence, en l'espardant, des cendres de belette & de foüine: estant toutesfois à craindre, ce remede donner aux bleds la senteur de tels animaux. Que la nielle ne fera aucun dommage aux bleds, si parmi le champ semé, sont plantees plusieurs branches de laurier, sur lesquelles seules, la nielle cheant, s'arrestera. Que le bled se conseruera bien dans le grenier, si à la porte d'icelui on pend par vn pied de derriere, vne raine verte. Que la vigne se rendra fertile: si la serpe de laquelle on la taille, est frotee auec de la graisse d'ours, ou auec des aulx: & que le vigneron soit couroñé de lierre. Que le vin ne se gastera, si au tonneau ces paroles sont escrites, *Gustate & videte, quòd bonus est Dominus*. Ou si à mesure qu'on descharge la vendange dans la cuue, & de là le vin tiré, le mettãt dans le tonneau, l'on dit tous-jours, *Sain-Martin bon vin*: à la charge de planter vn cousteau tout de fer, entre le bois & le premier cercle de la cuue, pour y demeurer tant que le vin sejournera dans icelle, & auec le vin remuer de mesme le cousteau sur les tonneaux l'vn apres l'autre, à mesure qu'on y entonnelle le vin, & que le cousteau demeure planté au dernier tonneau rempli, jusques à la feste Sainct-Martin-d'hyuer, sans le sortir de la caue deuant ce jour-là. Que le vin se tournera, l'annee qu'en temps de vendanges on treuuera vn serpent entortillé en la vigne. Que les herbes des jardins se mourront, par l'approche de la femme aiant ses fleurs: & par cela mesme les chenilles seront tuees. Comme aussi mourront les chenilles, par la veuë des ossemens de la teste d'vne jument, mise à tel effect dans le jardin en lieu eminent.

Par cet eschantillon l'on jugera de toute la piece: & combien peu d'asseurance y a au mesnage de ceux qui s'amusent à ces ridicules incertitudes: afin que nostre pere-de-famille quittant toutes ces vanités, quoi-qu'antiques

s'arreste

s'arreste à ce que par experimentee raison & longue pratique, verra estre bon à ses affaires & ouurages: dequoi aussi prudemment se pourra dispenser selon les occurrences.

De l'influence des Astres

Il est certain, que tres grandes vertus & proprietés ont les Astres du Ciel, le Soleil, la Lune, & autres Planetes, n'y aiant mesme aucune estoille qui n'ait commission expresse de Dieu, de regir quelque chose de ceste terre basse; & lequel à toutes ensemble a donné la conduite de ses creatures, aians vie sensitiue & vegetatiue. Mesme les vents, pluies, tonnerres, secheresses, neiges, gresles, fouldres, tempestes & orages, n'auiennent que par leurs influences selon l'ordre que Dieu a establi en Nature. Ce que notoirement se recognoit au flux & re-flux de la mer, s'engrossissant à mesure de la Lune. Aux mouëlles de bœufs, moutons & autres bestes, & aussi à la chair des poissons-à-escaille, qui croissent & decroissent quant-& la Lune. Aux fourmis, qui cessent de trauailler quand la Lune est en conjonction auec le Soleil, qui est lors qu'elle nous est cachee. Plusieurs herbes nous font voir à l'œïl les vertus du Soleil & de la Lune, comme entre autres, ceste espece d'Heliotropion, à telle cause dite communément herbe-au-Soleil, la Cichoree, les Lupins, se tournans ordinairement auec le Soleil, tous-jours le regardans, si qu'à cela peut-on recognoistre les heures du jour. Partant il seroit à souhaiter nostre pere-de-famille estre bien instruit & de la proprieté des Astres & Signes celestes, & du naturel des choses, sur lesquelles ils ont pouuoir; à ce que les approprians ensemble, n'y eust és affaires des champs que bonne harmonie, telle que nous voions estre sur nostre hemisphere. Ie dis, à souhaitter plustost qu'à esperer, n'estant possible que l'homme des champs puisse attaindre jusques à telle profondeur d'Astrologie: Science, au supreme degré de laquelle vn seul Salomon par benefice singulier de Dieu, est paruenu: moiennant laquelle, il a eu la parfaite cognoissance des noms, proprietés & influence des Astres, Planetes, Estoiles & Images celestes; ensemble de tous les animaux, plantes, racines, semences, fleurs fruicts, herbes, gommes, pierres, bois & autres matieres, estans en la mer & en la terre. Quelques autres excellens Philosophes, mais en petit nombre, ont aussi surpassé le reste des hommes au sçauoir de telles choses: comme nous lisons de Thalés, Demetrius & de Sextius, lesquels en diuers temps, preueurent de loin, par le leuer de la Poussiniere, la cherté de l'huile, à cause de la future mortalité des oliuiers. Or quand il auient que les grains rendent vingt cinq, trente ou quarante pour vn, faut necessairement conclurre, que par heureux rencôtre, le Ciel, & la terre, qui s'est treuuee parfaitement bien preparee, ont entierement fauorisé les semences, d'elles mesmes tresbien qualifiees. Doncques, comme telle abondance se void tres-rarement, par droict nom, l'appellerons-nous, rencontre, & non science qui reside en l'entendement de l'homme: Dieu ne lui aiant voulu donner de l'intelligence des choses celestes & terrestres, (de peur d'en abuser par sa legere curiosité) que seulement pour sa necessité & legitime vsage: à ce que s'arrestant au Createur, en contemplast les creatures.

N'estans donques telles sciences entierement communiquees à tous hommes; sans nous y enfoncer trop auant; ne mesme nous arrester au grand nombre d'estoiles, dont Virgille & Columelle obseruent le leuer &

coucher pour les affaires des champs : nous-nous contenterons de la moderee cognoissance qu'il aura pleu à Dieu nous en donner. Et nous suffira de sçauoir en quelle saison, & en quel poinct de la Lune (qui est l'astre duquel nous-nous seruons le plus, pour sa proximité, nous estant sa faculté plus apparente que de nul autre) conuient expedier nos principales besongnes, comme ci-aprés sera particulierement monstré, le propos s'en presentant.

Diuerses obseruations de la Lune.

SVR quoi est à noter, que par tout generalement l'on ne se treuue d'accord sur telle matiere, pour la diuersité des opinions qu'on remarque parmi les hommes. En France, plusieurs choses de mesnage se font en la nouuelle Lune, lesquelles en Languedoc l'on n'oseroit entreprendre qu'en la vieille. Par exemple, les aulx en France sont semés, pour les faire engrossir, en la nouuelle Lune, & pour la mesme cause en Languedoc & Prouence en la vieille. Et si là dessus on veut dire que la diuersité des Climats, distans entre telles prouinces de trois à quatre degrés, cause telle difference; l'on ne sçait que respondre sur ceci, que les jardiniers d'Auignon & ceux de Nismes, quoi-que sous mesme climat, ne sont d'accord en tout par-ensemble : faisans heureusement les vns en vne Lune, ce que de mesme les autres font en vne autre. En France, les sarmens à planter la vigne son cueillis en la nouuelle Lune, & presque par tout ailleurs, en la vieille. Plusieurs, pour la reserue des chairs salees, en tuent les bestes au croissant, & infini nombre d'autres au decours. Les vns tiennent la nouuelle Lune propre pour tailler la nouuelle vigne, & les autres la vieille. Iusques ici tous les enteurs d'arbres ont tenu comme cabale, les greffes en deuoir estre cueillis au decours de la Lune, croians qu'autant d'annees tardoient à porter fruict, qu'il restoit de jours de la Lune, lors qu'on les cueilloit : mais l'experience a apprins cela estre tous-jours bon; moiennant le beau temps.

Iusques où nostre Mesnager en doit vser.

AINSI en somme; est-il de tous autres affaires du mesnage, ausquels le prudent Agricole pouruoira par son bon sens, selon les circonstances. Car à quoi aussi tourmenter son esprit, pour se precipiter en l'abisme de curiosité, puis-que seulement en se laissant aller au courant des accoustumances, il fait ses affaires ? Là donques s'arrestera-il, comme a esté dit plustost qu'à autres adresses aians apparence de raison, laquelle souuentesfois és actions humaines, est desmentie par l'experience. En quoi se manifeste l'ignorance de l'homme, qui depuis sa creation n'a peu apprendre en special pour son particulier vsage, ce dont en general il triomphe de discourir. C'est aussi le commun dire,

Que l'homme estant par trop Lunier.
De fruicts ne remplit son panier.

Auis receu touchant la Lune.

IL EST vrai qu'il y a des choses sur lesquelles il semble que par commun consentement, arrest ait esté donné, quant à l'obseruation du poinct de la Lune, ce que je ne voudrois enfraindre. La couppe du bois pour bastiment & meubles, est ordonnee estre faite en décours de Lune, de peur de vermolisseure : mal qu'on ne craint en celui qui est destiné à tremper continuellement dans l'eau, comme en moulins, ponts & semblables ouurages, pour lesquels bois couper on ne regarde la Lune. Puis que nos ancestres l'ont ainsi voulu, & que nous le pratiquons heureusement, nous ne deuons, par singularité, mettre en hazard la duree de nos edifices. En ce rang est le moudre des

des bleds pour la garde des farines, qui est meilleure (comme aussi le pain qui en prouient moins sujet à moisir) la prouision en estant faite en decours qu'en croissant. Les vignes languissantes sont secouruës par la taille de la nouuelle Lune: & par celle de la vieille est rabatu l'orgueil de celles qui se jettent trop en bois.

Diuerses remarques des changemens du temps.

NON plus aisé est il de remarquer exactement les changemens des temps, pour les preuenir, estans leurs adresses tres-incertaines, mesme (selon le dire des vieilles gens de ce siecle) les signes changés. Columelle aussi remarque telles mutations auenir par succession de temps à autre. Ici vn recoin de montagne arreste le broüillas, là le donne: ici le bruit d'vn torrent presage de la pluie estre prés, là le soufflement des vents. On remarque qu'és quartiers de Tholoze, le vent de Midi desseche le terroir, & celui de Septentrion, leur donne la pluie. Au contraire, depuis Narbonne jusques à Lyon, par toute la Prouence & le Dauphiné, cestui-ci donne la secheresse, & cestui-là l'humidité. En Bourgongne les plus frequentes pluies viennent du Couchant, & en Guienne du Leuant. Donc par là appert, peu de lieux s'accorder ensemble en toutes choses, & chacun auoir ses signes particuliers.

Auis receus touchant les temps.

MAIS comme en aucuns poincts y a correspondance d'auis sur les facultés de la Lune, ainsi en est-il des signes, pour la preuoiance des qualités des temps. Car par tout on croid la pluie estre prochaine, quand les canars & cannes priuees se plongent & lauent extraordinairement dans l'eau: Quand le sel deuient humide; Quand les murailles dans la maison suent. Quand la suie des cheminees tombe d'elle-mesme en abondance: Quand les mousches, pulces, punaises, picquent plus fort que de coustume: Quand les priués & cloaques augmentent leur puanteur: Quand la vermine sort de terre, en la rejettant en haut par des trous: Quand les scorpions sortent à l'air, grimpans és murailles: Quand le feu ardant dans l'huile, ne brusle le coton qu'en petillant: Quand le Soleil à son leuer est de couleur blesme ou jaunastre, aiant ses raions courts & chauds, le corps tacheté, & mesme s'il est veu au trauers de la nuë: & à son coucher aussi tacheté, couuert d'vn nuage obscur laissant la vespree courte: laquelle plus ou moins presage de la pluie auec tempeste pour le lendemain, que plus ou moins elle aura esté enueloppee de nuë bluastre. Plusieurs semblables signes auons-nous pour adresse à telles choses, dont les contraires promettent contraires effects. Aussi tire-on de la Lune prognostiques generaux des temps, vniuersellement receus, & jusques à nous conserués, en la doctrine des Anciens. Au quatriesme jour aprés sa conjonction auec le Soleil, elle donne indice de la temperature du reste de ceste Lune, c'est à dire, tel temps qu'aura faict ou du matin, ou à midi, ou au soir: tel temps fera le demeurant du mois; ou au premier quartier, ou en pleine Lune, ou au second quartier. Dauantage, si au Croissant la corne d'enhaut se monstre plus obscure que l'autre, c'est signe qu'il y aura pluie vers le premier quartier: si c'est la corne d'embas, au dernier quartier: & si au milieu, quand elle sera en son plein. Chacun soir, par l'aspect de la Lune, se peut cognoistre quel temps fera le lendemain, en quel degré qu'elle se treuue, en croissant ou decroissant: Si doncques la corne qui regarde en haut, est droite & aiguë plus que l'autre, le vent de Bise ou de Septentrion soufflera le lendemain: & si la corne d'embas est plus droite & aiguë, ce sera le vent de Midi.

Cet

Cet indice est remarquable en la Coronne de la Lune appellee des Latins, *Halo*, qui se fait, Quãd il apparoit vn cercle petit ou grãd à l'entour du corps de la Lune, & lequel signifie indifferemment bon ou mauuais temps: bon, s'il s'esuanouït de tous costés: mauuais, s'il se rompt: commenceant le vent à souffler du costé qu'il se rompra. Que s'il y a plusieurs de ces cercles à l'entour de la Lune, & qu'ils se rompent en diuers endroits, est presques asseurance de prochaine tempeste. La palleur de la Lune promet la pluie: sa rougeur, le vent: & sa clarté, le beau-temps. Surquoi on dit communément,

Le rouge soir & blanc matin
Font rejouir le pelerin.

D'assigner les ouurages de chacun moix, ne se peut.

D'ORDONNER à nostre pere-de-famille les œuures qu'il doit faire faire à ses gens par chacun moix de l'annee, me semble n'estre à propos: & m'excuseront les Autheurs de Rustication, si en cela ie ne les imite, pour les diuerses facultés des climats, & des saisons hastiues & tardiues, causans le mesme à la maturité des fruicts: but de nostre Agriculture. En France & prouinces voisines, la couppe des bleds est en Aoust; en Prouence, Languedoc & voisinage, en Iuin & Iuillet, voire en Mai pour aucuns bleds. Ce n'est seulement de climat à autre, où telles differences se voient, ains d'Horizon à Horizon, ne s'entr'accordans pas mesme en toutes choses, deux terroirs cõtigus. Et comment auec telles difficultés seroit-il possible de prescrire sans confusion, les droites saisons de mettre la main à l'œuure? D'ailleurs, peut-on aller tant justement aux choses du mesnage, qu'vn moix ne marche sur l'autre? c'est à dire, que ce qui n'aura peu estre acheué en Feurier, ne se parface en Mars? Il n'y a mesnager qui n'ait experimenté vne pluie, vne secheresse, vne froidure, vne chaleur, vn vent, vne maladie, vn procés, vn voiage ou autre semblable euenement, lui auoir faict changer ses desseins, de sorte que ce qu'il deliberoit faire en Octobre, ne l'ait renuoié en Nouembre. Et comme il auient que le charpentier se treuue esbahi, quand son bois se fend au rebours de son intention; dont toutesfois ne laisse d'en faire de bon ouurage: ainsi nostre pere-de-famille treuue bien souuent, auec vtilité, la fin ne respondre au commencement de ses entreprinses. Chacun sçait la generale ordonnance de Dieu sur l'ordre qu'il a estabili en Nature. Il a accommodé à la Terre de receuoir les semences en ces trois saisons de l'annee, Automne, Hyuer, & Printemps, & de les rendre auec vsure, en l'Esté. L'Automne rapporte les raisins, dont les vignes auront esté cultiuees és autres saisons. Ainsi des prairies: ainsi des jardinages: ainsi de la cueillete des fruicts des arbres; de la nourriture du bestail, & autres choses de mesnage, lesquelles n'est besoin marquer tant finement.

Le bon mesnager emploiera l'occasion.

DONQVES le bon mesnager sans s'amuser d'attendre par trop les Lunes, les signes, les moix, ne les jours; expediera ses affaires lors que par bon temperament, le Ciel & la Terre s'accorderont par-ensemble; prenant par les cheueux l'occasion venant des bonnes saisons, qui n'estans de longue duree, ne vous donnent tous-jours loisir de paracheuer à l'aise vos affaires: à ceste fin se munissant de diligẽce, cõme du plus secourable outil duquel l'homme se puisse seruir en toutes actions. Si d'auenture le poinct de la Lune s'accorde au temps, selon vos experiences, tant mieux; ce que toutesfois ne tiendrés que pour accessoire. Et ne soiés si mal-auisé de prendre occasion de delaier

hier vos ouurages, sur ce que quelquesfois les auances trompent: car il est bien encores plus rare d'auoir bonne cueillete de reculés; mesmes des tardiues semences, tant rejettees des bons mesnagers, qu'ils tiennent les bleds en prouenans, quoi-qu'en abondance, deuoir estre bruslés: de peur que l'exemple de leur fertilité, ne nous rende paresseux auec perte & honte.

DES FACONS DV MESNAGE.

CHAPITRE VIII.



AVANT que particulariser la culture de la Terre, est necessaire de monstrer les diuerses façons sous lesquelles les mesnages sont conduicts, pour s'arrester là où plus se treuuera de profit & de plaisir. Ces deux principales façons sont dés long temps en vsage, de faire cultiuer les terres par seruiteurs domestiques & par fermiers; seules restees à nous de la simplicité de nos ancestres. Car, que le pere-de-famille y emploie ses mains, la saison en est ja passee; en laquelle les plus riches & meilleurs mesnagers estoient laboureurs: & en vain, pour exemple representerions-nous vn Manius Curius, vn Attilius Regulus Serranus, vn Marcus Cato, vn Quintius Cincinnatus, vn Caius Fabricius; vn Curius Dentatus & autres notables hommes de l'antiquité, prenans à grand honneur d'auoir soin des choses rustiques; & les faire voir, de la charruë, monter à la dignité d'Empereur, conduire des armees, & aprés leurs batailles & victoires, laisser plus volontiers telles suprêmes charges, qu'ils ne les auoiét acceptees; pour retourner à leurs labourages, viure de raues, du pain & du vin de leurs valets, estant à faire à paisans que d'imiter ces bons peres; tant sommes nous confits en paresses & delices. En chacune de ces deux façons, se treuuent beaucoup de difficultés, selon le naturel de toutes choses. La peine de conduire vn mesnage n'est petite, pour les malignes humeurs de la plus-part des gens de seruice, causans, mesme en l'absence du maistre, ce tant frauduleux labeur des domestiques, duquel auec raison, l'on se plaint si fort. Ceci augmentant le mal, que tandis court la despence des viures & du paiement des seruiteurs, tellement grande que souuent c'est à la ruine d'vne bonne maison, au lieu du profit esperé; ce qui a faict dire,

Deux manieres de cultiuer la terre.

Incommodités de tenir son bien à sa main.

Si le beuf a rempli la grange,
C'est aussi le beuf qui la mange.

Le mesme chante le Poëte:

Veux-tu sçauoir quelle voie
L'homme à pauureté conuoie?
Esleuer trop de palés,
Et nourrir trop de valés.

Ces difficultés ont ja esté representees, & aussi l'ordre à les surmonter; & tombant en chaud-mal: voici celles des fermiers,

Et celles de bailler à ferme.

Celui son bien ruinera,
Qui par autrui le manira.

C'est la preface de ce discours, afin que pour vn preallable l'on face son

compte,

compte, le bien se descheoir entre les mains des fermiers. Si choisissés riche vostre fermier, comme de necessité faut qu'il ait du moien pour fournir vostre domaine, de bestail, d'outils, de semences, de meubles, de viures, d'argent & d'autres choses requises; voudra auoir vostre bien à trop bon marché, & n'y entrera qu'auec asseurance de grand profit, sous conditions rudes, & pour vous peu auantageuses. Ioint qu'y estant, son ignorance, son orgueil, son irreuerence, & autres siennes inciuilités vous importuneront. Si pauure, posés qu'en jouïssiés comme voudrés, vous en promettant bon prix, serés contraint, non seulement d'attendre ce qui aura esté conuenu entre vous, mais aussi de lui fournir deniers, bled, meubles, bestail, pour auancer vos affaires, autrement demeureroient-ils en arriere, auec danger d'en estre mal rembourcé, à cause de sa pauureté, qui lui oste le moien d'attendre la vente de ses fruicts, dont bien souuent n'en peut-il tirer la raison. Or si d'auenture le trop de profit que cestui-là fait sur vostre bien vous est odieux, la perte de cestui-ci, vous desagree. Et quel qu'il soit vostre fermier, au lieu d'augmenter vostre bien, le vous diminuera; côme à la longue ainsi le recognoistrés, quand au bout de leurs termes, ils vous rendront vos terres, lasses & recrues, comme cheuaux de loüage, & vos maisons debiffees. Estans tous, ou la plus-part, jettés en ce moule, que d'estre auares, paresseux & ignorans. Principalement c'est l'auarice qui regne par-sus telles gens; qui pour l'espargne d'vn clou ou d'vne tuile, laisseront dissiper vne partie de la couuerture du logis; en danger par telle particuliere ruine, de causer la generale de l'edifice. A faute de tenir vn fossé ouuert, l'eau vous degastera vne terre: de mettre vn pau en vne cloison, ou de releuer vn pas de muraille, vne vigne se dissipera. Quant à laisser broutter au bestail les arbres, & en desrober les fruicts, cela leur est tant frequent, que mesme en ceci les plus modestes fermiers sont insupportables: pour auoir femmes, enfans, & autres domestiques qui indiscretement s'en fournissent. Defraudent la culture des champs & des vignobles, par auarice & negligence, ne leur donnans les œuures necessaires, & en les chargeans plus que de raison; les prairies mesme, quoi-que faciles à gouuerner se ressentent de leur mauuais mesnage. Si vostre fermier a du bien prés du vostre tenés-vous pour dit, qu'a vostre perte, son domaine se labourera & engraissera, l'allant cultiuer & fumer, le bestail se nourrissant en vos fourrages & pasquis, quelques conuentions qu'aiés faites par-ensemble. Iamais en vostre fonds vne seule reparation n'est faite par fermiers, quoi-qu'à eux necessaire, & de si petit prix, qu'eux-mesmes en fussent largement rembourcés durant leur terme, si aprés icelui, elle vous demeure. Encore-moins deués vous esperer qu'ils facent rien de beau és jardinages ou ailleurs, pour vostre delectation, non vn seul ente: car, outre que leur esprit est grossier, ils se faschent si vous faites faire quelque gentillesse en vostre domaine: de peur que tels moiens vous y attirans, ne vous donnent l'entiere cognoissance de vos affaires, voiant leur mauuais mesnage, & trop de profit qu'ils font sur vous, & que finalement les en sortiés. En somme, tout leur mesnage se fait par fraude, en grondant, n'aiant esgard qu'au seul gain, sans penser à l'honneur. Descrient vostre bien, publians ses defauts, & taisans ses commodités. Iamais ne confessent y auoir gaigné, mais tous-jours afferment y auoir perdu: tant pour desgouster d'autres de courre sur leur marché, que pour vous

ofter la fantasie de le tenir à vostre main;faisans tout impossible,ou du moins tres-difficile à gouuerner.Seroyét contés ne vous voir iamais sur vostre bien, n'en pouuans dissimuler le marrisson; principalement au temps de la recolte, de peur de se voir contrerollez par vous, en obseruant la quantité des fruicts qu'ils cueillent au vostre. C'est pourquoy les domaines, quoy-que beaux de Nature, ayans demeuré quelque-temps entre les mains de telles gens,deuiennent laids & hydeux, cóme portans le dueil pour l'absence de leurs maistres.Attendu,qu'autre chose ne s'y fait durant ce temps-là, que pour les garder d'extreme ruine: sans penser ni aux ajencemens, ni aux nouuelles fondations & reparations, pour l'augmentation du reuenu. Ou ce seroit que baillissiez vos reparations à tasche ou à prix-faict, à la mode des grands seigneurs & des grãdes villes. Ce que toutesfois n'est du commun vsage des mesnagers champestres: lesquels les font à l'espargne, mieux & plus profitablement, estãs sur les lieux, que beaucoup d'autres auec grosses sommes de deniers cõptants; pour les commodités qu'ils tirent de la terre par eux maniee. De viures, de courvees des seruiteurs & bestes du labourage, employees en temps perdu lors qu'on ne peut ouurer aux champs,pour l'incommodité des temps, & tout cela se perd pour vous entre les mains des fermiers. Columelle discourt au long de telles difficultez,ja de son temps en vsage, pour la grandeur de Rome,dont la richesse auoit effeminé la plus-part de ses hommes,& par là leur auoit fait abandonner les heritages entre les mains des fermiers, si que ce ne sont que plaintes & regrets de son temps,que ce qu'il en dit.Nous auõs pour le iourd'huy encores plus d'occasion de plaindre sur telle matiere, que Columelle n'auoit alors, pour aller les choses en empirant, selon le cours de ce monde: empirees aussi par la longueur des guerres de nostre siecle;qui de paresse & de desloiauté ont corrõpu toutes sortes de personnes. Dõt se treuue verifiee la maxime,*Qu'auec labeur le bien s'acquiert,& auec langueur se possede*:&,*Que plus couste de le garder,que de l'achepter*. Pour lesquelles incõmoditez,pourtant, l'hõme d'entretenemét ne iettera le mãche apres la coignee, en laissant ses terres en friche:ains se roidissant cõtre les difficultez des seruiteurs domestiques, & des fermiers,discernera prudemment les tẽps,les lieux, & les personnes;pour,sur le maniment de sa terre,tirer vne resolution vtile.

Ne faut pourtant abandonner son bien.

Si le temps est troublé par guerres ou autres sinistres occasions: Si l'assiete de vostre domaine est mal-saine, ou de terre peu fertile, ou escarté par pieces separees, esloignees les vnes des autres: Si vous n'estes affectionné au mesnage;que vostre femme n'y soit propre, prouidente & espargnante; Que ne soyez sains & bien disposez,ne deuez vous charger d'vn grand mesnage; auquel, auec tels obstacles, treuueriez plustost à perdre, qu'à gaigner. Si en outre, estes au seruice des Roys ou Princes: si és villes, pourueu d'offices en la Iustice, és finances, ou en autres grandes charges:Si y auez des negotiations & traffiques d'importance, ou treuuiez beaucoup plus à gaigner, qu'à la culture de vos terres: ne laisserez tels moiens pour vous aller confiner aux champs (le plaisir suiuant tousiours le profit) ou seroit que, poussé de la Diuinité, quittassiez les vanitez du monde, pour aller seruir Dieu en repos, reculé des compagnies, preferant le contentement de l'esprit à toutes considerations humaines. Mais l'estat paisible de la patrie vous fauorisant: Bonne estant l'assiete de vostre terre, fertile & vnie: L'humeur

Quand & quel biẽ doit estre affermé.

& la santé de vous & de vostre femme s'approprians au mesnage, tous deux y prenans plaisir : & que n'ayez meilleure, ne si bonne occupation, que le gouuernement de vostre heritage, ne deuez mettre en difficulté de le faire valoir par vous-mesme: choisissant à ceste fin, des seruiteurs les mieux qualifiez & moins vicieux que vous pourrez. Cela s'entend sans vous surcharger d'affaires, pour la grande quantité de terres qu'aurez à cultiuer: ains seulement, d'en prendre à la proportion de vos raisonnables desseins, sans vous ennuier. Le reste de vostre bien pourrez affermer, suiuant ceste antique maxime,& nostre precedent auis,

De vostre bien baillerez au fermier
Ce que par vous ne pourrez manier.

Voulans les Anciens dire par là, que celuy n'est sage, qui apres auoir beaucoup trauaillé à s'acquerir vne terre, ou au seruice des grands;ou au port des armes; ou à la suite des lettres, & finances; au commerce de la marchandise, ou par autres moyens legitimes & ordinaires : mesmes l'ayant en don par le benefice des parens & amis (ainsi que femme vefue ou enfant orphelin)failli de cœur, l'abandonne prodigalement à vn fermier,pour de ses mains, comme de son tuteur, en tirer maigre reuenu: cependant voir deuant ses yeux, son domaine se deserter & en ses bois, & en toutes ses autres parties ; & au contraire son fermier s'enrichir à sa veuë.

Honneur & profit à celuy qui fait valoir son bien; & au contraire.

MAIS digne de loüange est l'homme, qui se voyant possesseur legitime d'vn beau domaine ; passant plus outre,s'esuertue, non-seulement à luy faire produire des fruicts à l'accoustumee,ains par ingenieuse dexterité,contraint, par maniere de dire, sa terre, d'elle-mesme obeïssante au labeur & soin des hommes, à luy rapporter plus que de l'ordinaire. A quoy y va de l'honneur: car aussi quelle honte nous est-ce, comme dit Caton, d'estre contraints d'acheter, par faineantise, ce que nostre terre pourroit porter,laissans en arriere,par mespris, les liberalitez de Dieu, ne voulans recueillir les biens qu'il nous offre, à faute d'y vouloir penser, & d'emploier, non les bras & iambes auec sueur & peine, ains seulement, comme par recreation, nostre esprit & entendement? A telle occasion ceste reprimende a esté faite,

Pourquoy achetes-tu du vin
Ta terre t'en pouuant produire,
Veu que tu aprestes à rire
A celuy qui est ton voisin?

Censure de Caton.

Caton nous veut emmener là, quand il menace du crime de leze-Majesté ceux qui n'augmentent leur patrimoine de telle sorte, que l'accessoire surmonte le principal:disant aussi,estre grande vergongne,de ne laisser à ses successeurs, son heritage plus grand qu'on ne l'auoit receu de ses predecesseurs. Comment se fera cela? iamais entre les mains des fermiers, mais bien entre les nostres, si voulons prester à nostre terre, & nostre esprit & nostre argent. C'est le moyen noble d'augmenter le bien, tant celebré des Antiques; desquels le dire se verifie tous les iours,

Profit de tenir son bien à sa main.

Quoy-que sans art le maistre auecques peu d'esprit,
Conduira beaucoup mieux pour soy son heritage,
Qu'aucun fermier qui soit, lequel pour tout mesnage,
N'a dans l'entendement que son propre profit.

SI CES

Si ces oracles du temps passé estoyent suiuis, nous ne verrions tant de disetes de toutes choses, comme nous faisons; ains grande abõdance de biens, car chacun pensant à ses affaires, feroit labourer sa terre auec science & diligence, de ses yeux contrerollãt & solicitant ses ouuriers: qui seroit non moindre vtilité au public, que le contraire luy cause de dommage. Auenant quelquesfois par faute de viures, seditions, & maladies contagieuses: dont auec raison l'on peut dire, Que comme l'Agriculture est le moyen duquel Dieu se sert pour le soustien de ceste vie; aussi de son interruption, negligee, il tire, pour la punition des hommes, ces trois notables verges, Famine, Guerre, Peste. Aussi est-il escrit, *Que l'abondance de la terre est sur tout.*

Or comme les Anciens nous ont permis de bailler-à-ferme de nostre bien, ce que ne pouuons tenir à nostre main: il s'ensuit qu'ils nous commandent d'en faire cultiuer par seruiteurs domestiques, ce qui est en nostre puissance. Suiuant ces ordonnances, curieuse recerche sera faite de la qualité de nostre bien; duquel la partie la plus esloignee, la plus escartee, la plus difficile à cultiuer, sera baillée à ferme: la plus prochaine de nous, la plus vnie, la plus aisee sera retenuë. Ceste proximité s'entend, si le pere-de-famille y a sa maison d'habitation, y faisant sa demeure ordinaire, sans laquelle tout ira mal en son mesnage: auquel, ne l'experience des laboureurs, ne la puissance d'y despendre ce qu'il appartient, ne profitent tant, que la seule presence du seigneur, pour retenir chacun en office. De là est sortie ceste sentence, *La presence du maistre necessaire au mesnage.*

Le maistre dés son resueil
Au mesnage est vn Soleil.

C'est la presence du maistre, qui fait deuenir diligens, les paresseux: sobres, les gourmans & yurongnes: paisibles, les rioteux & querelleux. C'est aussi ce que dit Pline, que la principale fertilité des terres, consiste en l'œil du mesnager, non au talon. Telle presence du maistre sur son mesnage est tant recõmandee des Antiques, que Mago de Carthage, excellent homme des champs, & l'vn des premiers autheurs de Rustication, de peur d'oublier chose tant importante, commence son liure par vn cõmandement, fait à celuy qui veut acheter vne metairie; De vendre premierement sa maison de ville, ou ne le voulant faire, lui defent d'acquerir aucune terre aux champs: pour l'incompatibilité de ces deux façons de viure. Nous ne sommes auiour-d'hui tant austeres, que de nous priuer sciemment de la liberté d'auoir des maisons és villes, où quelques-fois la demeure est, & salutaire & necessaire, pour plusieurs bonnes causes: quand mesme ce ne seroit que pour s'y aller recreer auec les amis: comme tousiours, ou le plus souuent, les changemens volontaires plaisent; mais de s'y arrester par trop, est faillir en mesnage, ainsi.

Novs voyons quel bien nous pouuons affermer ou arrenter: & quel tenir à nostre main. En cas d'afferme, Que le seigneur accorde auec son fermier du prix du reuenu de son bien, en deniers, fruicts ou autres choses, comme il verra le meilleur: luy en passant contract pardeuant Notaire, auec tant de seuretez dont il se pourra auiser, y apposant des retentions, courvees, & autres conditions, selon la portee de son domaine, & conseruation de sa liberté; ce qui ne se peut particulariser, pour les diuerses coustumes des pays. Mais qu'il y pense bien, auant que serrer marché, afin que pour son auantage, il n'oublie aucun article: sans esperance d'auoir apres par honnesteté, plus *Commẽt affermer.*

que ce qui aura esté conuenu & escrit, pour l'auaricę & discourtoisie de la plus-part de telles gens. Or comme ceste-ci est la plus seure voye; de tirer sans despense ne souci, le reuenu de vostre terre, de mesme en est-elle la plus ruineuse façon de mesnage, comme a esté monstré, par laquelle, vostre domaine, laissé à l'auarice de vostre fermier, qui en arrache durant son terme tout ce qu'il peut, se diminuëra en valeur, & finalement se ruinera; si en contractant n'y est pourueu en termes exprés.

Difficultez qu'il y a tenant le bien à la-main, dont la plus grande escheoit.

QVANT à tenir son bien à-sa-main, en voici le plus difficile; La continuelle solicitation au trauail; & L'ordinaire distribution des viures pour la nourriture des seruiteurs & manœuures. Comme ces charges sont distinctes, distinctement aussi sons elles dispersees. C'est de l'ordonnance antique, que les affaires des champs demeurent au mari, & celles de la maison, à la femme, auec toutesfois communication de conseil, pour tant mieux faire aller le mesnage, que plus d'vtilité reçoit-on des choses preueuës, que de celles commencees à l'auenture. En ceste negoce rustique, l'auantage est au pere-de-famille; car en se promenant, auec recreation il fait sa charge, ses affaires estans où son plaisir le meine.

A la Mere-de famille.

Mais il n'est ainsi de la mere-de-famille, laquelle sans tres-grande peine, ne peut pouruoir à l'ordinaire nourriture des siens, encore-moins les contenter tous, tant pour les diuerses humeurs des gens de seruice, la plus-part personnes mal creées, que pour l'extréme souci d'auoir continuellement en teste, tout ce qui appartient à la nourriture d'vne grande famille, sans luy donner vne heure de relasche, dont comme d'vne fieure continuë, elle est tousiours tourmentee.

Especes d'afferme pour le soulagement de la femme.

POVR le soulagement de la mere-de-famille, le Non-nourrir des seruiteurs est inuenté. Au lieu de la despense de bouche des seruiteurs & mercenaires, leur est baillé du bled, ou farine, ou pain, lard, fromage, huile, sel, legumes, vin, ou autres alimens, pour leur nourriture de toute l'annee, dont on conuient, & de la quantité, & des payemens, selon les circonstances & les lieux. Aussi vn iardin, pour auoir des herbes: vn quartier de logis separé, pour leur retraicte & faire leur ordinaire, ou plustost la maison du metaier, bastie dans la grande court, auec vne seruante; afin de leur aprester à viure. Par tel ordre; vos gens se nourrissent à leur contentement, librement mangeans à leurs heures, sans nullement vous importuner en vostre habitation, si qu'autre soin n'auez que de leur faire bien employer le temps; & au terme de les payer de leurs gages.

Autres.

CESTE façon de mesnage approche celle dont plusieurs en Languedoc vsent, pour la culture des domaines escartez. Tels domaines sont baillez en charge à vn maistre-seruiteur (au langage du pays appellé *Payre*, c'est à dire, pere) lequel a d'autres seruiteurs sous luy, tant qu'il suffit. Le seigneur luy fournit tout le bestail, outils & semences: accorde auec luy des gages de tous les seruiteurs, en deniers & habits, & pour la nourriture de tout le mesnage durant l'annee, en bled, lard, huile, sel, legumes, vin, & autres denrées, & auec de l'argent aussi. Moyennant lesquelles conuentions se charge de tous les labeurs, & d'en rendre tous les fruicts en prouenans. Faut que ce pere soit marié, pour le besoin que tout mesnage a de la conduite d'vne femme. Le seigneur donne gages à la femmę aussi bien qu'au mari, qui sont limitez par le nombre de leurs enfans, moindres estans les gages, que plus

de petits enfans il y a : les grands capables de seruir, estans retenus à gages, selon leurs capacitez.

Tovchant les journaliers & manœuures, requis pour la culture des vignes & semblables besongnes, mesmes pour les reparations extraordinaires : qui ne se voudra charger de la fatigue de les nourrir, les payera au seul argent, à tant la iournée : portans leur munition pour viure quand ils viennent trauailler chez vous. Ceste façon de mesnage estant grande consommation de deniers, vient souuentesfois mal à propos au pere de famille, mesmes lors que ses denrées sont à petit prix, & mal vendables : desquelles commodément ne se peut-il seruir en cest endroit, luy estant aux champs, où il est plus conuenable de les y faire manger apres ses ouurages, que de les enuoyer loin pour les vendre, à fin d'en retirer le payement de ses ouuriers. C'est plustost à l'vtilité de l'homme de ville, que tel ordre est estably, pour la culture des jardins, vignes, & autres semblables proprietez, auquel est plus commode payer ses ouuriers à l'argent sec, que d'y adiouster la nourriture. Aussi à tel mesnage ne sont beaucoup duites les femmes de ville, qui volontiers souscriront à cet aduis. *Iournaliers.*

Voicy encores du soulagement. Il est certain que la plus grande fatigue du mesnage est és moissons, tant pour la difficulté d'auoir des ouuriers pour couper les bleds, que pour la peine & despense de les nourrir, veu le grand nombre necessaire à telle œuure. De telle fatigue l'on se descharge entierement en baillant à couper & lier les bleds à tasche, ou à prix-faict, c'est à dire, sçauoir que donner en blot pour ce faire : ou passant plus outre, à les rendre nets pour battre ou fouler selon les païs, & ce, ou en grain, ou en argent. Ou bien sans tant hazarder, accorder à tant pour cent ; ou à compte, vn pour tant, à la meilleure condition qu'on peut. Ainsi ces diuerses façons de mesnage, peuuent estre dites, parties d'afferme ; plus ou moins s'en approchans les vnes que les autres. Toutes lesquelles reuiennét au seul soulagement de la mere de famille, demeurant la charge du pere de famille entiere & necessaire pour la conduite de ses affaires. Mais si tant est que, & luy & sa femme, se vueillent communément descharger de l'importune peine & soucy du mesnage, ainsi le pourront faire : sans toutesfois abandonner leur bien à la mercy du Fermier : ains à tel effect, le bailleront à cultiuer à demy-fruicts, au tiers, au quart, ou à autres conditions acceptables, selon les païs, par le moyen desquelles, le bien se maintient en assez bon estat. *Autre espece d'afferme.*

Dés lõg temps cette façon-cy de cultiuer la terre est en vsage par les prouinces de ce Royaume & estrangeres, mais non generalement pratiquee de mesme sorte, pour la diuersité des mœurs & coustumes. D'où aduient, que c'est, ou en gerbe, ou en grain, par inegales ou esgales portiós, que le seigneur partage auec son metayer : auec aussi apposition de plusieurs conditions, diuersement receües ou rejettées, non seulement de Prouince à autre, ains presques de voisinage à voisinage, tant les hõmes sont particuliers. Si le metayer fait tout le mesnage des bleds à ses despens, c'est à dire, qu'il laboure & ensemence les terres, qu'il sarcle les bleds, les moissonne, qu'il en charrie les gerbes dans la grange ou en l'aire, selon le climat, les y entasse, les batte ou foule iusques à en rendre le grain net : luy estant par le seigneur fournie la moitié du bestail & outils du labourage, la moitié des semences, toutes les pailles *Diuersité d'affermes.*

laissees auec quelques journees de pré & autres pasqnis, sans desbourcer argent, pour son bestail de labour, la moitié des fruicts des arbres; ne paye le metaier, que la moitié des tailles, censes & autres ordinaires charges y escheans. I'estime la condition raisonnable, si en la cueillette, les gerbes ou les grains sont partagés par moitié entre le seigneur & le metaier, n'y ayant en icelle aucun ou bien petit hazar pour des parties.

MAIS faire à la mode de plusieurs du Languedoc, du Dauphiné, & de la Prouence, est rendre plus chere que de raison, la façon du labourage & conduite des bleds. Outre tout le bestail & instrumens de labour, & la moitié des semences qu'ils baillent au metaier, luy aident à semer, sarcler, moissonner, s'accordans à certaine somme d'argent pour la valeur de ces choses: Paient les gages d'vn homme qui seme tous les grains (seruant au seigneur de conterooilleur,) donnent de l'argent ou du bled pour sarcler & moissonner, contribuent du sel, pour les bestes de labour; du fer, pour les socs. Aprés, vn tiers vient auec des cheuaux, mulles ou jumens, fouler les bleds en l'aire; desquels, pour ses peines, il tire la vingtiesme partie, ou autre telle qu'ils accordent, outre la grande despense que ces bestes-là font en l'aire. Finalemẽt, le reste est partagé par moitié, entre le seigneur & le metaier, qui du surplus pour la nourriture du bestail de labour, retient toutes les pailles; & sans paier aussi, jouït des herbages prochains. Particulieremẽt en certains endroits du Dauphiné, mesnagent encores plus au detriment du seigneur, d'autant que le granger ou metaier, venuë que soit la moisson, baille à coupper & battre les bleds à vn prix-fachier, qui pour son salaire comprins ses despens, prend sur le monceau du bled, la septiesme ou huictiesme partie, ou autre telle portion conuenuë par ensemble. Et le demeurant, est, comme dessus, partagé par moitié entre le seigneur & le metaier, duquel, par ces deux façons de mesnage, appert la condition estre meilleure en cest endroit, que celle de son maistre; entant que pour seul labourer, & charrier les gerbes en l'aire, il tire la moitié franche, de tous les grains qui en prouiennent. Salaire excedant les limites de bon mesnage.

Comment affermer les vignes.

QVANT aux vignes, qui ne les afferme à l'argent, la chose est assés raisonnable de les bailler à moitié: mais c'est à la charge, que le seigneur se prẽne bien garde qu'elles ne soient taillees trop longuement, pour la tromperie qu'en cest endroit font les vignerons: lesquels, afin d'auoir du vin en abõdance, laissent aux vignes par trop de bois, dont elles succombent en peu de temps. Aussi pouruoirra qu'elles soient marrees autant de fois & si bien qu'il appartient, autrement ne seroient de longue duree, pour bien qu'elles fussent taillees. Que les vignes perchees & appuiees soient fournies de bois, selon le besoin, liees & ploiees, par art. Les maigres, fumees; & toutes ensemble, gouuernees curieusement en bon mesnager: autrement elles ne seroient de longue duree, estant la vigne, la partie du domaine moins propre à souffrir la negligence du laboureur. Les arbres fruictiers & jardinages, symbolisans auec la vigne, demandent aussi exquis traictement, lequel leur déniant, leur reuenu & beauté seront tost diminués. Touchant aux prairies, rien n'y a il de plus affermable qu'elles, pour le peu de soin qui leur est requis: tant y a, que si abusans de leur facilité, on les vouloit du tout abandonner à la negligence, en fin elles reuiendroient à neant.

Pour

Pour lesquelles ruines preuenir, le pere-de famille apposera en ses cōtracts, tant de pactes & conditions, qu'elles suffisent à retenir l'auarice & la paresse de ses metaiers.

TOVCHANT aux bois, pasturages, & gouuernement du bestail, ils s'afferment en tant de façons & si differentes, pour la diuersité des especes, & païs, qu'il est impossible de representer justement le moyen qu'on a à se conduire en cest endroit, & pouuoir discerner quelles façons sont plus profitables ou moins nuisibles. Non plus des estangs, garennes, colombiers, & autres gentillesses du mesnage. Ce sera au prudent pere-de famille de penser deux fois, à les commettre à la misericorde des fermiers, de peur d'en voir bien tost la fin. Aussi se resoudra-il, qu'à mesure qu'il se veut esloigner de soucy; il approche son bien de ruine : comme par les precedens discours cela est clairement representé. Or puis qu'à tirer la raison de la terre, y va de la fascherie, pour la negligence, pour l'ignorance, pour la fraude, pour la despense, & autres incommodités qu'on y treuue en la faisant cultiuer, soit par seruiteurs domestiques, soit par fermiers : le meilleur sera de ne vous attacher du tout à vne seule façon de mesnage. Ains changeant quelquesfois, tiendrés vostre domaine certain temps à vostre main, & en suite l'affermerés pour quelque petit nombre d'annees, non trop longuement. Par ces changemens, en vous deslassant, passerés les difficultés du mesnage; & de temps à autre, prendrés nouueau auis, selon les occurences : par ce moyen, conseruant tous-jours vostre liberté. Cela s'entend pour les bien qu'on peut commodément tenir à sa main, non pour les autres, lesquels la difficulté du maniment, rend pour jamais affermables. *Difficilement s'afferment ces choses.*

COMME nous auons distingué les diuerses sortes de fermes, aussi est-il besoin d'en distinguer les fermiers : ce que ferons sous ces deux noms, Fermier & Metaier, pour ne nous confondre. Le Fermier est celuy qui prend le bien à certain prix, duquel il se charge à ses perils & fortunes, ainsi qu'on le void pratiqué aux fermes du Roy, des Princes, des grands Seigneurs, des communautés, des pupilles & autres. Le Metaier ne se hazarde tant auant, ains seulement s'oblige de cultiuer le bien à la portion, selon les pactes conuenus. Il est ainsi appellé en France, de Metairie : & en Dauphiné, Granger, de Grange; l'vn & l'autre edifice audit païs, signifiant vne mesme chose, bien qu'en France, la Grange ne soit que partie de la Metairie. Et d'autant que, & le Fermier & le Metaier, sont de l'art de la terre, de mesme qualifiés les recercherons-nous. Sur telle election donques, curieusement auisera nostre pere de famille : & par semblable adresse, se choisira & l'vn & l'autre, leurs charges symbolisans ensemble, comme a esté dict. Tel sera le Fermier, de mesme le Metaier. Homme de bien, loyal, de parole, & de bon compte : sain : aagé de vingt-cinq à soixante ans : marié auec vne sage & bonne mesnagere : industrieux : laborieux : diligent : espargnant : sobre : non amateur de bonne chere : non yurongne : ne babillard : ne plaideur : ne villotier : n'ayant aucun bien terrien, ou au Soleil : ains des moyens à la bource. Ainsi qualifié & rencontré, sera celuy qu'il vous faut, auec lequel n'entrerés en piques à peu d'occasion, mais supporterés doucement ses petites imperfections : toutes-fois auec vn Iusques où, gardant vostre authorité, afin de ne l'accoustumer à des-obeir, & à ne craindre. Compterés souuent auec luy, de peur de mescompte. *Le Fermier & le Metaier.* *Qualités requises au Fermier & au Metaier.* *Le comportement du Seigneur enuers eux.*

pte. Ne laisserés courir sur luy terme sur termes, ny aucune autre chose, de laquelle il vous soit tenu, pour petite qu'elle soit : comme par le contraire n'exigerés de luy outre son deu, rien qui luy prejudicie. Luy mőstrerés au reste, l'amitié que luy portés, loüant son industrie, sa diligence, & vous rejoüissant de son profit, treuuant bon qu'il gaigne honnestement auec vous, pour l'affectionner tous-jours mieux à vostre seruice. Ne changerés de Fermier ne de Metaier, si le treuués passable, que le plus rarement que pourrés : & au contraire, n'en souffrirés aucun, qui n'ait la plus-part des qualités susdites. Et quel que soit vostre Fermier ou vostre metaier, n'abandonnés tellement vostre terre, qu'en toutes saisons ne la visitiés (le plus souuent estant le meilleur) pour remedier à temps aux destracs suruenans. [Principalement, en la recolte des fruicts tenés-vous-en de si prés, qu'en tiriés vostre raison. Ne souffrant au reste, en vostre domaine, affermé ou non, aucune introduction de nouuelleté qui vous prejudicie, soit de chemins, soit de pasturages, abbruuoirs, couppes de bois, & autres seruitudes. Non plus, laisserés perdre aucune partie des authorités, preeminences, franchises, libertés, priuileges, bonnes coustumes, que vous aués sur voz subjects, & sur vos voisins,

Visitera souuent sa terre, &c.

Fin du lieu premier.



LIEV SECOND,

DV

THEATRE D'AGRICVLTVRE,

ET,

MESNAGE DES CHAMPS.

DV LABOVRAGE DES TERRES A GRAINS, pour auoir des Bleds de toutes ſortes.

SOMMAIRE DESCRIPTION DV LIEV SECOND, AVQVEL EST CONTENV

Le moyen d'estre abondamment pourueu des bleds de toutes sortes. Et pour disposer la terre à les produire gayement, est representé l'ordre tenable pour la desfricher, ayant longuement demeuré en iachere; & pour la descharger de tous empeschemens; comme du trop d'arbres, de pierres, & des eaux croupissantes, & par ces œuures la preparer au labourage.

Chap. I.

Ainsi disposee la terre, & rendue à tel seruice, sera bien labouree.

Chap. II.

Et afin qu'elle satisface mieux à son deuoir, y sera aydee par engraissemens, y employant plusieurs sortes & especes de fumiers.

Chap. III.

Par lequel traitement receura à propos les semences des bleds de toutes races & especes, iusques aux legumes.

Chap. IV.

Dont les bleds en prouenant seront curieusement conseruez en herbe, iusques à leur maturité, par sarcler, & preseruer du degast du bestail, du rauage des eaux, & semblables inconueniens, auquels ils sont suiets.

Chap. V.

Et en leur maturité, moissonnez: leurs grains & pailles recueillies, selon les diuerses façons des prouinces.

Chap. VI.

Finalement, les bleds serrez és greniers, pour y estre conseruez iusques au besoin, pour l'vsage ordinaire, & pour la vente.

Chap. VII.



PREPARER LA TERRE POVR LE LABOVRAGE.

CHAPITRE I.



Es Terres donques ainsi recognuës, doiuent estre cultiuees par art & diligence, pour en tirer seruice: mais auant qu'en venir là, il les faut preparer au labourage : afin que souffrans le maniment, auec facilité, puissent estre vtilement, gouuernees. Tout terroir porte en soy de la difficulté, laquelle si on ne peut ou oster ou donter, pour neant & le temps & le trauail y seroient employés. C'est pourquoy, il y a tant de terroirs estimés innutiles, ou par faute de cognoistre ce qui destourne le raport, ou n'ayant la science d'y remedier.

TROIS principales causes apparemment nuisent à la culture des terres, au detriment des grains; c'est assauoir, les arbres, les pierres & les eaux, rendans le terroir de peu de rapport, quoy-que de soy mesme il soit bon, quand ils s'y rencontrent en trop grande abondance. Car les racines & les rameaux de plusieurs grands arbres assemblés, ne permettẽt ny à la terre, ny au Soleil, de faire leur deuoir: L'importunité des pierres, perd vne partie de la terre, & engarde l'autre d'estre maniee ainsi qu'il appartient: Mais la pire maladie vient des eaux sur-abondantes, destrempans trop la terre, dont ne se peut jamais bien labourer, ne receuoir les semences à propos s'y noyans presque tousjours à la premiere suruenuë des pluies. Puis qu'à ces maux l'on peut pouruoir, mesmes à frais moderés, ne seroit-ce pas trop lourdement faillir en mesnage, que de n'y apporter les vtiles remedes? *Aux terres, est nuisible le trop d'arbres, de pierres, & d'eaux.*

POVR vn prealable, il se faut soigneusement descharger de ces fascheux empeschemens, lesquels ostés, serés tout esmerueillé du subit changement des terrois lesquels d'inutiles, laids, & importuns : dans la premiere annee, se rendront fertiles, plaisans, & faciles à cultiuer : & par consequent, propres à produire toutes sorte de grains, moyennant la faueur du Ciel. Tel mesnage ne peut estre dit culture ordinaire, ains extraordinaire & perpetuelle repation: parce que la despence que vous y employés, est pour vne seule fois, où n'est necessaire de retourner, si elle est bien & profitablement faite au commencement, consideration qui vous doit inciter à mettre vigoureusement la main à si excellente reparation.

CHACVN est assés instruit de l'ordre requis à se depestrer des arbres nuisibles,

Des-vmbrer les terres. sibles, n'y ayant à cela autre mystere, que de les coupper, & en arracher profondement & curieusement les racines. Si le bois qu'en osterés n'est propre en bastimens, ou ne le voulés employer au chaufage, le bruslerés sur le lieu mesme, apres l'y auoir fait seicher: mais que ce soit à la veille de la pluie. Par ce moyen, le feu cuira vne partie de la superficie de la terre, & l'eau fera penetrer les cendres dans le fonds, qui luy seruiront d'autant d'amendement: ainsi euitant les vents, lesquels emporteroyent les cendres, où gist la graisse de ceste bruslure, de mesme euiterés le mal que les flammes du feu pourroyét causer, estans portées és arbres & maisons voisines, comme de tels dangereux exemples se sont veus plusieurs fois: preuue de grande imprudence. Ce seroit autant mauuais mesnage, voire encores plus à rejetter, de defricher inconsiderément les bonnes forests, que de laisser entieres celles de peu de valeur: parquoy distinguerés ces choses, pesant les circonstances. Si vous estes en pays eschars de bois & d'herbages, ne vous viennent iamais en pensee, d'en coupper aucun arbre, quel qu'il soit: au contraire, estant vostre domaine sur-abondamment en forests, ne sera que mesnagé, d'en rompre quelques parties, des moins peuplées d'arbres, & des plus plattes en leurs fonds, par là estre plus propre le labourage, qu'en pente: joint aussi que plus facilement se reherbét les lieux abaissés, que les esleués: ce qui est necessaire de preuoir, pour ne se priuer de la liberté de les remettre en leur premier estat, chágeant d'auis. Les bois en seront retirés, estans vtiles en quelques ouurages, les autres, ou bruslés sur les lieux, comme cy-dessus, ou enuoyés au four pour cuire le pain, ou à la cuisine. Il est aussi quelques-fois à propos de se deffaire des arbres fruitiers, & souuentesfois des noyers, pour leur importun ombrage. A cela pouruoirés en mesurant le profit par la perte, pour s'arester au plus raisonnable. Laissant quelques arbres dans vostre labourage, faites que ce soyent de ceux qui mieux le meritent, pour leur valeur, en petit nombre, lesquels si possible est, ferés, rencontrer aux bords & orée de vos champs. Par ainsi, vostre labourage se rendra tel que desirés: car c'est sans doubte que chacune espece de fruicts demande sa part du Ciel, du Soleil, de la Terre, auec separé gouuernement.

L'vsage du bois coupé.

Distinction des lieux pour tel mesnage.

Les espierrer. FACILEMENT aussi peut-on espierrer les terres. Si elles sont occupées & de pierres & d'eaux tout-ensemble, de mesme à la fois, & tout-d'vne-main les deschargera-on de ces deux malignités, comme sera monstré en son lieu. Mais n'y ayant que des pierres, on les transportera, d'où on les enleuera, dans des valons ou fondrieres prochaines; lesquelles defaillans, on les enfoüira en terre sur le lieu mesme, dans des grands trous qu'on y creusera. Selon l'estenduë du champ & abondance de pierres ces trous & fosses seront faites, & en nombre & en grandeur, laissant leur figure à la liberté d'vn chacun. Tels receptacles sont appellés, Caisses, comme enfermans les pierres qu'on y met reposer: pour les creuser est requise la main d'hommes forts & robustes, mais à les reamplir, toutes sortes de gens peuuent trauailler, iusques aux femmes & enfans, portans & charrians les pierres par corbeilles, panniers, mandes, broüettes, & auec autres propres instruments. Les Caisses ne seront du tout remplies de pierres, ains seulement jusques à deux pieds prés du bord, & le restant sera comblé de la terre qui en aura esté tirée la premiere, comme de la meilleure, dont la superficie du

champ sera reaplanie. Sur lesquelles pierres ainsi enfermees, moiennant la susdite quantité de terre les couurant, le coutre joüera à l'aise pour toutes sortes de grains:mesme ne pourront faillir de s'y bien porter & arbres & vignes & autres choses qu'on y voudra loger.Le demeurant de la terre sera vniment escarté par le champ, qui s'en rendra d'autant meilleur, que plus y en aura de bonne& fertile.Ainsi tout vostre champ sera bien espierré & nettoié, dont sans empeschement se pourra facilement labourer.

AVCVNS ramassent les pierres nuisibles en certains endroits du champ moins valeureux,y en faisant des monceaux,& là les confinent,aimans mieux perdre,vne partie de la terre, que si toute en estoit occupee à l'interest du labourage: ce que je n'approuue, ou ce seroit en lieu auquel le creuser profondement fut empesché par les rochers. Mais où y a du terrain, bon ou mauuais, ne s'en faut priuer à son escient d'aucune partie, tant petite soit-elle. Car d'vn costé cela difforme le champ,& de l'autre,c'est perte veu que la terre, quoi-que maigre & legere, par culture & amendement, se rend de passable fertilité.

INDIFFEREMMENT de toutes terres,n'en faut oster les pierres sans distinction, d'autant qu'aucunes sont vtiles en certains lieux.Les terres argilleuses sont renduës aisees à labourer, par les menuës pierres: c'est pourquoi n'en faut enleuer que les grosses, y laissant celles de la grandeur d'vne noix & au dessous, qui ressemblans au grauois, aident à la culture, engardans la terre de s'entre-presser par trop, dont elle est renduë plus gaie & souple à manier. Sur quoi l'exemple de la Sicile est remarquable; le terroir de laquelle estant descheu par trop curieux espierrement, fut restauré, quand par decret publiq, y furent remises des menuës pierres,autant qu'il suffisoit pour le bien du labourage ainsi que tesmoigne Pline. *Consideratiō sur l'espierrement.*

POVR descharger les terres des eaux nuisibles, le plus commun remede est, qu'on le vuide par fosses ouuerts, principalement és plaines & lieux bas; seruans aussi ces fosses, à clorre les possessions. On fossoiera doncques les terres à l'entour, donnant telle largeur & profondeur aux fosses, qu'ils soient propres à ces deux vsages. On les nettoiera vne fois, de deux en deux ans, peu de temps deuant l'ensemencement des terres, dans desquelles sera jettee la graisse qu'on prēdra au fonds des fosses pour seruir dautant d'amendement, Mais s'il auient que le champ soit par le dedans occupé de fontaines & sources sous-terraines crouppissantes,les seuls fosses aux bords des terres ne suffisent, ains sera besoin d'autre remede plus particulier, comme sera monstré, pour,desgager le milieu de la terre de ces incommodités,Et dautant que le vice du trop d'eau, excede en malice, & celui des ombrages, & celui des pierres, ainsi qu'a esté dit, plus qu'à ceux-ci faut-il aussi emploier de labeur pour y remedier: dont finalement le profit, pour recompense, en sort plus grand, que nulle autre reparation qu'on puisse faire à la terre, tant fructueuse est celle qui la despestre des eaux malignes: car non-seulement par là les terres trop humides sont amendees, ains les marescages & palus, sōt conuertis en exquis labourages. Les exemples non seruent de bons maistres, à faire nos besongnes. Qui est le mesnager considerant les beaux bleds que produisent les estangs dessechés, ne desire, par emulation, d'imiter tel profitable mesnage. La cause de cela prouient de l'eau, qui a engardé la terre estāt *Les dessecher par fossez exterieurs, &*

sous

ſous elle, de trauailler aucunement de pluſieurs annees, au bout deſquelles, ſe treuuant repoſee, & par telle oiſiueté, auoir fait amas de fertilité, la rapporte auec admiration & profit. Et combien plus d'eſperance aurés vous de ceſte-ci, qui par l'antique importunité des ſources, n'a jamais rien peu faire; dont vous la trouuerés toute neufue & rëplie de graiſſe, par telle deſcouuerte; Outre lequel reuenu, l'apparence eſt grande, que des eaux nuiſibles, eſparſes par-ci par-là en voſtre terre, ramaſſees en vn lieu, s'en pourra former vne ſource de fontaine, ſelon les lieux, tellement grande & abondante en eau, qu'elle ſuffira pour l'arrouſement des prairies, que ferés à telle occaſion, au deſſous des quartiers deſſechés: voire pour y dreſſer des moulins, ſi l'aſſiete & autres qualités requiſes ſont fauorables.

Par foſſés interieurs dits

Eſt neceſſaire le fonds que voulés deſſecher, auoir pente, petite ou grande ſans laquelle les eaux n'en pourroient vuider. Cela preſuppoſé, vn grand foſſé ſera fait deſpuis vn bout du lieu, juſques à l'autre, de long en long, commenceant touſiours par le plus bas endroit, & par où remarquerés des ſources & humidités: dans lequel foſé, pluſieurs autres, mais petits, pendans en plume, des deux coſtés ſe joindront, pour y deſcharger leurs eaux, qu'ils ramaſſeront de toutes les parties du terroir: par ce moien, en contribuant chacun ſa portion au grand foſé, icelui les recueillant toutes, les rapportera aſſemblees à ſon iſuë. Le grand foſé, à telle cauſe, eſt appellé, mere, & tous enſemble, Pied de-geline, pour la conformité qu'ils ont, ainſi diſpoſés, à la figure du pied de ceſt animal, dont les griffes tendent au tronc de la jambe. La contenuë & l'aſſiete du lieu, donnent la forme aux foſés: car tant plus longs & larges les conuient faire, que plus grande & plus platte eſt la terre que voulés deſſecher: & au contraire, eſt requis demeurer plus courts & plus eſtroits, tant plus elle eſt petite & pendante. D'autant qu'en vn petit lieu, communement, ne ſe ramaſſe tant d'eau qu'en vn grand, & qu'autant ou plus en vuide vn foſé eſtroit, fort pendant, qu'vn large, aiant petite pente. De la profondeur des foſés n'eſt pas ainſi, parce qu'en quelque part qu'on les creuſe, faut y aller iuſques à quatre pieds ou enuiron, pour bien coupper les racines des ſources, but de ce negoce. Auſſi eſt du naturel du lieu, que la diſpoſition des foſés. S'il eſt en vallon enfoncé y aiant terrain eſleué des deux coſtés, la mere ſe fera au milieu & plus enfoncé du champ, de long en long, comme a eſté dit, dans laquelle tomberont les autres foſés de deux mains, dreſsés en plume. Mais n'aiant à deſſecher qu'vne pente de coſtau ſeulement, en ce quartier-là y aura des petits foſés ſe rendans à la mere, diſpoſés ſelon qu'on auiſera pour le mieux, l'ouurage guidant l'ouurier: comme auſſi la longueur de tous les foſés depend de l'œuure qui en fait l'ordonnance, ſelon l'aſſiete & le plain du lieu. Aiant le plan raiſonnable pente & eſtendue, raiſonnablement larges, ſeront auſſi les petits foſés, de trois pieds, & la mere, de cinq, moiennant laquelle meſure, ſatisferont à voſtre intention. Et à ce qu'on ne ſe deçoiue, faut faire tant de foſés, en tant d'endroits, ſi longs & ſi amples: ſans crainte d'exceder en ceſt endroit, que ſource & fontenelle aucune ne ſoit oubliee, afin de parfaictement bien deſſecher le terroir, par le general ramas des eaux d'icelui. Ces foſés, & grands & petits, ſeront à demi remplis de menuës pierres, & le demeurant acheué de combler de la terre qui en aura

Pied-de geline.

Leur profondeur.

Leur largeur.

Comment & dequoi recomblés.

eſté

esté tiree auparauant, dont on le reünira par le dessus auec le plan, si bien, que la trace mesme n'y paroisse, pour la commodité du labourage: lequel s'y fera tres-bien, y treuuant le soc de terre à suffisance, auant que toucher aux pierres, à trauers desquelles, aiant l'eau son libre passage, s'escoulera au lieu que luy aurés destiné, laissant la superficie de la terre vuide de toute nuisible humidité, pour n'estre renduë propre à porter gaiement toutes sortes de bleds. Mesnage communicable à toutes possessions, vignobles, prairies, vergers, & autres, par n'y auoir fruict aucun, ne haïr le trop d'humeur. Si n'aués sur les lieux que de grandes pierres plattes pour la fourniture de vos fosés, auant que les y mettre les ferés briser pour les rendre plus propres à ce seruice, les posans au fosé de bout & non de plat, & autrement les agenceans si dextrement, que par ne s'entre-toucher elles n'empeschent le chemin de l'eau. Et à ce que la besongne s'acheue bien, il la faut bien commencer, c'est à dire, artistement & par ordre, dont à l'aise & sans confusion, en viendrez tres-bien à bout. Pour premiere main, sera faite la trace de tous vos fosés, remarquant curieusement les endroits par où ils doiuent passer: puis commencerés à les faire creuser, par les plus bas endroits & issues, jettant la terre qui en sortira, toute d'vn costé, & au dessous du fosé, laissant l'autre costé libre pour y pouuoir aisément porter les pierres, lesquelles tout aussi-tost y seront jettees, de peur que tardant, le fosé ne se recomblast de lui-mesme, par les vents, par les passages des bestes & autres euenemens. Ainsi vostre entreprinse s'acheuera par l'vn des bouts, à mesure qu'on la commencera; en la continuant jusques au plus haut endroit du lieu. Ce-pendant l'eau prendra son cours, voire dés-aussi-tost que l'ouuerture de son chemin en aura esté faicte: ce qui n'aduiendroit, commenceant la besongne par le plus haut endroit, à faute de n'auoir l'eau, quelque issue: mesme destourneroit-elle l'œuure, en s'y deschargeant: Auiserés aussi que les issues de l'eau soyent si bien accommodees, qu'elles ne se puissent boucher par le temps, de peur qu'a faute de passage, l'eau retrogradant, rendit inutile vostre peine. A cela sera pourueu, auec des bonnes pierres maçonnees de bonne main & à profit, pour durer longuement: principalement en l'endroit auquel la mere ou grand-fosé, receptacle des autres, rend les eaux pour y seruir, ou engarder de nuire. Finalement, serés auerti que les extremités & bouts de vos petits fosés és parties plus hautes, de necessité ne doiuent estre si larges qu'és basses: par n'estre contraints recueillir là, tant d'eau, qu'en bas; demeurant, neantmoins, cela à vostre discretion; car trop larges ne pourroient-ils estre en aucun endroit pour receuoir non-seulement les eaux naissantes au fonds, ains les suruenantes des pluies, ce qui est necessaire de preuoir. Ceste reparation a plusieurs vsages, puis qu'à la fois & les eaux & les pierres importunes d'vn terroir sont ostees: & ces eaux-là, de nuisibles conuerties en seruiables: pour prairies, pour moulins, mesme pour fontaines, leur naturel le voulant. Pour lesquelles vtilités, elle se rend recommandable, aussi telles reparations sont recerchables de tous mesnagers. D'ailleurs, en ce mesnage rien ne se perd: car par estre les fosés remplis de terre en leur superficie, toute leur terre se met en euidence, pour seruir en labourage, jusques à vn pouce: ce qu'on ne peut dire des fosés demeurans ouuerts, qui occupent beaucoup de place, &

Methode requise en ceste œuure.

ce, & pour les poſtpoſer à ceux-là, ſont ſujets à reparer de temps à autre, comme a eſté dit.

à faute de pierre, eſt icy employee la paille.

S'IL aduient que pour le remplage des foſſez, la pierre defaille, ne vous mettez en peine d'en faire porter de loin auec grands frais: mais en lieu d'icelle, ſeruez-vous de la paille; ce que pourrez vtilement faire en ceſte ſorte. La paille pour la force, ſera pluſtoſt choiſie de ſeigle que d'autre eſpece, & en ſon defaut ſera employee celle de froment: On en fera vn plancher dans le foſſé, pour, ſuſpendu, cauſer, vn vuide en bas, pout le paſſage de l'eau, & au deſſus d'iceluy plancher, y eſtre miſe deux pieds de terre. Le vuide ſera d'vn pied de haut, l'eſpeſſeur du plancher, d'vn autre pied, & les deux autres de terre, feront les quatre donnez à la profondeur des foſſez. De deux pieds & demi, ſera leur largeur, plus eſtroits de demi pied que les precedents, pour la ſujection de la paille: de peur de boucher le vuide en bas, par s'affaiſſer: à cauſe de la peſanteur de la terre, miſe au deſſus. La mere, receptacle des eaux, n'excedera telle meſure, attendu la conſideration de la paille: mais pour pouruoir à ce dont eſt queſtion, au lieu d'vne mere, deux en feront faites, ou vne ſeule ſi profonde, qu'elle ſuffiſe à recueillir toutes les eaux qu'on luy adreſſera. La paille s'accommodera en faiſſeaux, longs de deux pieds & demy, eſpés d'vn pied, liez de la meſme matiere, en trois diuers endroits, equidiſtamment. Pour leſquels faire tenir, où, & comme il appartient, faudra à cela aſſujettir le foſſé, en le façonnant plus eſtroit par bas, que par haut, non en pente & taluſſant, ains à plomb & droicte ligne, ſe retractant en quarré, en l'endroit que poſerez le plancher, pour, comme ſur des murailles, demeurer ferme & aſſeuré. Le retractement de chacun coſté, ſera de demi-pied, par-ainſi reſtera en bas, & au lieu plus eſtroit du foſſé, vn pied & demy, & en haut au plus large, les deux & demi ſuſdits. Si doutez de la petiteſſe de vos foſſez & vuidanges, le remede eſt, non d'en augmenter la largeur, attendu la ſujection de la paille, ains le nombre: car, comme i'ay dit, ne pouuez exceder en tel article, par trop bien ne ſe pouuoir vuider l'eau d'vn terroir mareſcageux ou inondé. Parquoy aduiſerez d'en faire à ſuffiſance, & ſi bien, qu'ils ſe deſchargent les vns ſur les autres par branches, s'entretenans enſemble, pour rendre toute l'eau du terroir à la mere, à fin de la vuider au lieu deſtiné. La paille ainſi employee ſeruira longuement: car on tient, comme cabale, qu'enfermee dans terre ſans ſentir l'air, demeure ſaine plus de cent ans. Ie ſuis teſmoin oculaire, de certaine paille treuuee ſaine & entiere, au milieu d'vne vieille mazure, & ſi marquoit la muraille eſtre ouurage de pluſieurs ſiecles. Parquoy ſans ſcrupule, ſeruez-vous-en, à la charge qu'eſtant pourrie, au bout de cent ans, ceux qui viendront apres la renouuelleront, ſi bon leur ſemble.

Guerir les terres trop argilleuſes & ſablõneuſes.

CORRIGER les vices de l'argille & du ſablon des terroirs, eſt vn treſbon preparatif au labourage: duquel remede, tout bon meſnager s'aydera. Les terres trop argilleuſes, ſeront amendees per le ſablon: & les trop ſablonneuſes, par l'argille: deſquelles matieres en ſera charrié ſi grande quantité où il appartiendra, qu'elles domptent chacune l'imperfection de ſon contraire. Telle reparation s'entreprendra, ſi la proximité de quelque riuiere ou fondriere, donne moyen de recouurer du ſablon & de l'argille à frais moderez, non autrement: car d'aller cercher ces choſes loin, & à grand prix, ne ſe doit

deliberer

deliberer. L'argille eſt plus difficile à recouurer que le ſablon, par n'eſtre, comme du ſablon, toute argille propre à ceſt vſage, ains ſeulement celle qui auec ſoi porte de la graiſſe ; car de la pure argile inſertile, on ne ſe pourroit preualloir. Par tel ordre, le terroir de difficile culture & preſques infructueux, ſe rend aisé à labourer, à conſeruer & rejetter conuenablement les humiditez, & par conſequent, de raiſonnable fertilité. Et tels remedes eſtans perpetuels (par ces amendemens-ci ne ſe conſumer) ne ſera en peine le pere-de-famille, de les reïterer, comme il eſt contraint faire de toute ſorte de fumiers, qui ſe diſſoluent bien toſt dans terre. C'eſt le moyen deſcrit par Columelle, duquel ſe ſeruoit Marc Columelle ſon oncle, ſçauant Agricole, pour rendre fertiles ſes terres à grains & ſes vignes.

Le temps pour faire ces reparations n'eſt limité à certaine ſaiſon de l'annee, eſtant touſiours propre d'y trauailler, hors-mis quand la terre eſt trop mouillee: s'entéd auſſi ſans deſtourner les ordinaires cultures de la terre, ne la recolte des fruits. Mais telles choſes marchans leur train, l'on ne fera difficulté de mettre la main à ce que deſſus, ſoit Hyuer ou Eſté. Il eſt vrai qu'à meilleur marché cela ſe fera aux grands, qu'aux petits iours ; en quoi y a vn notoire meſnage & profit, obſeruable en toutes ſortes de reparations volontaires:

Eſſarter les landes & halliers.

Voila les lieux ombrageux, pierreux, aquatiques, argilleux & ſablonneux, mis en eſtat de bien ſeruir au labourage. Si en outre, auez en voſtre domaine des terres laiſſees long temps en jaſchere ou en friche, des landes, halliers, & lieux preſques deſerts, couuerts d'arbuſtes de nulle valeur; cõme bouïs, bruſc, geneſt, & ſemblables plantes n'apportans ne fruict ne fueille de prix ; empeſchans meſme la terre de produïre herbe à ſuffiſance pour paſturage, & n'eſtant le fonds propre à faire garenne, pour plus de commodité, ne faudrez à les conuertir à autres vſages. Si le lieu eſt plat ou peu pendant, facilement s'appropriera-il en labourage, pourueu qu'il ne ſoit par trop chargé de pierres & rochers, ne ſe pouuans tranſporter. En ce cas les Arbriſſeaux ſeront coupés, ſechés, & finalement bruſlés ſur le lieu, à la maniere ſuſdite: par lequel artifice, la terre s'apreſtera de telle ſorte, que cuite par le feu, produira de beaux bleds, bien que le fonds ſoit terre legere, dont changera de naturel, & rapportera profit, tant le plus ſouuent tels eſſars rencontrent bien. Ainſi quelques fois tire-on reuenu de lieu eſtimé inutile, ſuiuant ceſte maxime, *Que beaucoup de choſes ſe perdent par ignorance & negligence.*

Defricher les vieilles prairies.

Les vieilles prairies ſe ployent treſ-bien en labourage, à cela eſtans preparees. Si elles ſont aquatiques, pour vn prealable conuient les deſſecher; puis les rompre : apres toutesfois ſalutaire auis, car de defricher inconſiderément toutes ſortes de prés, n'eſt le fait d'vn bon meſnager, pour le grand beſoin d'herbages qu'il a pour nourrir ſes beſtes. Mais en eſtant ſuffiſamment pourueu, ne mettra en difficulté de rompre partie de ſes moins valeureuſes prairies : s'aſſeurant, ainſi maniees, d'en tirer plus de profit d'vn an, en bled : qu'en foin, de ſix. Donques, eſtant touſiours plus à priſer l'eſcu, que le teſton, ne ſeroit-ce pas preuue de peu de iugement que de preferer l'vn à l'autre? Ioint que ceci augmente le meſnage, que la prairie, pour ſa vieilleſſe, renduë preſque inutile, apres auoir donné abondance de beaux bleds, huit ou dix ans de ſuite, plus ou moins, ſelon la faculté du fonds, reproduira par aprés des foins, ſi à ce la voulés reemployer, ſix fois plus

Qui, & qu'elles prairies doiuent eſtre defrichees.

qu'elle ne faisoit auparauant, pour auoir le fonds acquis nouuelles forces; moyennant la culture, & s'estre engeancé de ieunes & franches semences. Et bien que telle grande fertilité ne soit de perpetuelle duree, se consumant sa bonté auec le labeur, par le plus d'icelle consister en la motte ou superficie du pré, si est-ce que le labourage procedé des defrichemens, est tousiours des meilleurs: pourueu qu'il soit gouuerné en bon pere-de-famille, qui apres en auoir tiré quelques cueillettes de suite, sans toutesfois en espuiser toute la graisse, quoi qu'il le voye de bonne volonté, le mettre en rang auec ses autres terres, pour reposer vn an: apres le trauail d'vn autre, ainsi qu'il conuient raisonnablement faire de champ passable en bonté.

Deux moyës pour ce faire.

ENTRE les diuerses façons de defricher les prairies, deux principales sont en vsage, tres-contraires neantmoins, en elles-mesmes: puis que l'eau & le feu sont opposés l'vn à l'autre, effectuans mesme chose; c'est assauoir, emmenuisant la terre pour la rendre propre à receuoir les semences. Ces deux façons seulement vous representeray-ie, comme les plus vtiles & receuës. Le plus commun defrichement se fait au soc, tiré par bestes de labourage: puis vient celui du brusler de la motte ou gazon, par le feu qu'on y met, apres l'auoir enleuee & à ce preparee. Le temps gouuerne entierement ces œuures, lequel de necessité conuient auoir fauorable, froid & humide pour cestui-là: & chaud & sec, pour cestui-ci. Donques pour defricher au soc, c'est la seule saison de l'Hyuer qu'il faut employer: & au feu, choisir le cœur de l'Esté, ainsi approprié l'ouurage au temps, la chose se parfera à souhait, auec frais moderés. Commenceant par le defrichement au soc, ie dirai qu'arriué que soit l'Hyuer, apres les pluyes de l'Automne, sera le vrai poinct de mettre la main à l'œuure: d'autant que lors aura-on bon marché de rompre les prairies, pour la commune foiblesse de l'herbe & de la terre, l'vne emmatie & l'autre humectee, par l'arriuee des froidures & humidités, chose dont ne pourriés venir à bout en aucune des autres saisons, qui toutes ensemble donnent vigueur aux herbes, & par consequent, pour peu que la terre fut seche, ne les pourroit on arracher. Le soc qu'on employera à ce defrichement, n'aura qu'vne aureille, appellee en France, l'escu; afin que par icelle seule les gazons ou mottes se puissent renuerser toutes d'vn costé, l'herbe iustement iettee contre terre, pour là estre estouffee. Cela se fera ainsi, moyennant que le laboureur monte d'vn costé du sillon, & descende par l'autre, faisant continuellement toucher de l'escu de son soc à la terre ja labouree; dont fera que la motte se renuersera à lopins s'en dessus dessous, si que peu ou point d'herbe paroistra par le dessus, ains seulement les racines auec la terre. Ce que ne pourriez iustement faire auec le soc à deux aureilles, ne par le labourage ordinaire, icelui n'ayant autre pouuoir que de fendre la motte sans la renuerser que bien peu. A la charruë faut fermement adiouster vn grand cousteau, dont la pointe tendant en bas, fendra la motte pour preparer la voye au soc; afin de tant plus faciliter l'œuure. Pour gaigner temps & soulager le bestail, à ceste premiere fois ne faut prendre de la motte, que deux ou trois doigts d'espesseur: à quoi aussi seruira beaucoup, si la terre a esté gelee auparauant, & puis baignee par quelque pluye, car le fonds prins mollet, est facile à rompre. Pour laquelle cause, au defaut de pluye, on l'arrousera, en ayant le moyen. Prenant

Defricher en l'Automne au soc. & sa facon.

la terre ainsi moüillee, l'on pourra dire se défricher presque pour neant : attendu que vos seruiteurs & bestail chommeroyent à-faute d'autre besongne, en ceste œuure employans vtilement le temps. Il est necessaire estre pourueu de bons & puissans bœufs ou de forts cheuaux, mullets ou mulles de grosse taille & robustes, & les bien nourrir pour resister à ce trauail, qui n'est petit, sur tout si le fonds est argilleux, car le sablonneux est de plus facile conuention. Aussi faut estre fourni de plusieurs coutres & socs proprement accommodez, leur fer bien forgé & aceré, & leur bois neuf, dur & solide, & en auoir de reserue pour substituer en la place de ceux qui se rompent. Les gelees suruenantes apres ce premier défrichement y seruiront de beaucoup, tant pour acheuer de tuer les racines de la motte, que pour en cuire la terre, qu'elles transperceront de toutes parts. Mais à ce que des racines rien n'en puisse rebourgeonner, pour prendre nouuelle vie ; peu auant l'arriuee de la primevere, auant la fin du mois de Feurier, vne seconde œuure y sera donnee, & ce auec le soc à deux aureilles & coutre ordinaire, pour commencer d'emmenuiser les mottes ja demi cuites par les gelees & froidures. De là en auant, sans autre regard que du loisir, conuiendra labourer le lieu fort souuent, reïterant la culture en trauers & en long, en tout temps, froid & chaud (toutesfois non trop humide) iusques à ce que finalement la terre se reduise en poudre, la motte estant toute consumee.

PAR le seul trauail des bestes comment qu'on puisse labourer, cela ne se peut parfaictement bien faire, qu'il ne reste des mottes de terre endurcies comme pierre : d'autant que le soc passant prés des mottes, au lieu de les briser, seulement les renuerse ou les remue d'vn lieu en autre comme pierres. Pour à cela remedier ; est de besoin à chacune œuure, hors-mis à la premiere, le laboureur estre suiui de certains hommes auec besches & massuës, pour casser les mottes qui resteront du soc & labourage : & pourueu que la terre soit temperee, par tel moyen se rendra-elle asés deliee, pour receuoir les semences, & tant plus subtile, que plus curieusement on y trauaillera. *La main de l'homme aidera au soc.*

ES iournees des hommes employez à cest ouurage, court de la despence, à cause de la longueur de l'œuure ; pour espargner, vn Instrument est inuenté de si bon seruice, que moyennant iceluy, vn seul homme auec vne ou deux bestes, se promenant par le champ, brise plus de mottes, que ne feroyent dix hommes à-tout des massuës & besches. C'est vne grande herce-roulante, composee de deux cylindres ou rouleaux, chacun de la grosseur de l'ensuble de tisseran, & couuert de fortes cheuilles de fer, lesquelles par le mouuement des rouleaux, montent sur les mottes & les brisent entierement. La pesanteur de la herce sera mesuree par l'effect, de là procedant son seruice ; à laquelle l'on donnera tant de poids, qu'il suffise pour mettre les mottes en poudre. Le tirage en est aussi fort aisé auec peu de trauail, vne ou deux bestes le faisant, puis que c'est en roulant, comme charrettes, & non en rempant, comme la herce commune. Ce defrichement ainsi fait, mettra la terre en tel poinct, qu'au commencement d'Octobre la pourrez ensemencer de froment, seigle, ou meteil : en faisant toutesfois vostre compte de n'en auoir grand profit la premiere annee, sur tout en bled hyuernal, pour la crudité de la terre, par ne pouuoir estre du tout bien assaisonnee en si peu de temps. Cela a causé à plusieurs de n'y mettre la pre- *La herce roulante.* *Sa façon.* *Son vsage.* *Ses effects en cest endroit.*

miere annee que de l'orge ou de l'auoine: à ce qu'ayant tout l'Hyuer encores à se separer, puisse bien nourrir tels grains, & pour l'annee d'apres, receuoir tous autres qu'on luy voudra commettre, & les suiuantes aussi: gouuernant de là en hors vostre nouuelle terre, à la maniere des autres bons labourages.

Défricher par le feu. PVIS que labourer la terre n'est autre chose que l'emmenuiser & resoudre, pour la rendre capable à receuoir, nourrir & meurir les semences, il s'ensuit que plus loüable que nul autre est l'artifice, que mieux & plustost cause cela. C'est le cuire ou brusler de la motte ou gazon qui emporte l'honneur de ce mesnage par dessus tous labourages, par le moyen duquel, la terre se prepare parfaictement-bien, si que deschargee de toutes durtez, racines & herbes, se rend deliee comme cendre, & en suite, fructifiante en toutes sortes de semences. La terre ainsi renouuellee par le feu, d'elle-mesme ne produira aucune chose de plusieurs annees (n'ayant point de semence dans ses entrailles;) mais bien gaiement tout ce que luy commettrez, dont vos bleds en sortiront entierement nets, la semence en estât belle, Les iardinages, les arbres fruictiers, les vignobles se delectent en la terre preparee par cest artifice, mieux qu'en toute autre. Les prairies s'y font tres-belles, voire plus fecondes qu'en quelconque autre lieu que ce soit: En somme, ce mesnage, pour son excellēce, peut estre dit la Quint-essence de l'Agriculture & digne d'admiration: ayant par iceluy l'homme treuué moyen de faire dans dix iours, ce en quoy le Soleil employe plusieurs annees, preparant en si peu de temps & si bien, la terre, & ce par le feu, qu'elle se rend souple & obeissante à tout produire. Ceste inuention est venuë des bois essartez & bruslez sur les lieux, desquels en plusieurs parts le peuple tire abondance de bleds. De telle culture s'est-on dés long temps serui aux montagnes froides, y empruntans du feu, ce qui leur defaut du Soleil.

AVEC raison a esté dit ces deux défrichemens discorder entre-eux, non en leur fin, ains en leur temps & façon: car comme pour l'vn est requis choisir le poinct, auquel la motte est endormie; afin de plus facilement la rompre & à ceste cause, prendre l'Hyuer: pour l'autre tout au rebours est necessaire l'herbe estre en sa plus grande force, pour le gazon tenant ferme, pouuoir estre enleué & manié, comme il appartient; ce qu'en autre saison qu'en

Quand, Esté ne pourroit-on faire. Le vray temps donques de mettre la main à ce bruslement, commencera à l'issue du mois de May, ou au commencement de Iuin, apres que vostre pré aura esté fauché, ou si c'est autre herbage que

Et commēt. defrichés, l'aurez fait manger au bestail: lequel bruslement se continuera iusques à la fin du mois d'Aoust. A bras de puissans hommes ferez decruster le dessus de vostre pré, duquel ils enleueront des gazons, autant grands & larges qu'il sera possible, sans crainte d'exceder ne defaillir en figure, à aucune n'estant requis s'assujettir: car quelle que soit, c'est tout vn, n'estant pour telle occasion, nullement à propos de tracer le pré en alignemens, comme aucuns veulent, ains seulement le despartir à l'œil, selon que mieux viendra à propos. L'espesseur des gazons sera de deux ou trois doigts; de plus grande seroient trop difficiles à arracher, & de plus petite ne pour-

Instrumens requis à esleuer les gazons. royent bien souffrir le maniment. Auec patience & moderé labeur les piocheurs les enleueront sans les briser, pourueu qu'ils les prennent de tous costez en se contournant selon la guide de la besongne. Les outils desquels

quels l'on se sert à ceste decrustation sont beches ou pioches de quatre doigts de large par le trenchant, qui sera aceré & entrant comme hache, & pour leur facile maniment seront proprement forgees plustost legeres que pesantes. A mesure qu'on fera les gazons, on les preparera à secher, sans interruption : de peur que par les rozees de la nuict ou pluyes suruenans, l'herbe ne reprit nouuelle force, en se reattachant au fonds : à telle occasion seront-ils dressés debout, l'vn contre l'autre deux à deux, à la mode des thuilliers, ioignans les deux herbes par le dedans, monstrans la terre en dehors, à trauers desquels passans les vents & le Soleil les penetreront dans neuf ou dix iours, & seront par ce moyen au poinct que les desirés pour receuoir le feu, à la charge toutesfois de releuer de coup à coup ceux qui cheét d'eux-mesmes ou par autre cause. Pour l'espargne, tel dressement de gazons se fera par femmes & enfans, suiuans pied à pied les trauailleurs, qui ne s'amusans qu'à rompre & decruster, auanceront d'autant plus la besongne, que moins on les en destournera. Sechees que soyent les mottes ou gazons, ne faut tarder à les brusler, ne pouuant ce mesnage souffrir le delayer; parce que difficilement les mottes se sechent pour la seconde fois, apres auoir esté mouïllees à la suruenuë des pluyes, chose qui seroit contre nostre desir. Et bien que telle difficulté n'y fust, c'est tousiours de la despense de les redresser, comme de necessité y faut retourner, comment qu'elles cheent, mesme surprinses de pluyes, n'y aura piece qu'il ne conuienne remuer iusques à vne, pour tascher de les remettre en leur premier estat. Parquoy preuenant ces peines & inconueniens, le meilleur sera, que pressant le temps, ne retarder nullement à leur donner le feu estans vne fois prestes.

Quand & comment les secher, & en suite,

POVR cuire ou brusler les mottes, on les emmoncelle en fourneaux ronds, qui estans parfaits en dehors, ressemblent à petits monceaux de foin sur le pré nouuellement fauché, ou à la moitié d'vn globe couppé par le milieu : & lesquels sont de telle mesure, qu'ils contiennent quatre ou cinq pieds de diametre, autant en hauteur, peu plus ou moins. On les pose equidistamment de quatre à cinq pieds l'vn de l'autre, & les arrange-on en ligne droicte des deux costés, comme arbres plantés à la quinqu'once, pour esgalement despartir la terre bruslee par tout le champ. En formant les fourneaux gist la maistrise, à quoy defaillant, defaudra aussi la terre à prendre feu, en s'y estouffant, incontinent estre allumé, car le vent enclos donné à propos qui fait prendre & arrester le feu. Comme si on vouloit construire vne petite tour, de mesme commence-on ces fourneaux : Pour fondement, auec ces mottes seches sans autre matiere, l'on bastit vne muraille courbe, selon la circonference du fourneau, faisant en dedans vn vuide de deux pieds de diametre, ou enuiron : La muraille est espesse de la largeur de la motte : A la renuerse s'en dessus-dessous l'herbe contre terre, employe-on les gazons ou mottes, dont la muraille se compose perpendiculairement & à plomb sans nulle pente, de la hauteur d'vn pied, peu d'auantage, y entrant quatre ou cinq mottes l'vne sur l'autre : Vne porte d'vn pied d'ouuerture est laissee dés terre en faisant la muraille, du costé d'où souffle le vent, quel qu'il soit, pour faire prendre feu : Sans plus attendre, on met le bois requis, qui est autant qu'en peut contenir l'interieur, dont il est rempli. C'est tout fagotage & menu bois : excepté vne grossete piece trauersante pour le soustenir, qui

Les cuire ou brusler, estãs reduits en fourneaux.

De quel bois, & comment remplis.

comme poutre, est mise sur les murailles. La porte en est aussi occupee auec de la paille parmi, pour l'aisance de donner & faire prendre feu au fourneau, Apres, le bastiment se continuë; non en muraille, ains en posant motte sur motte tousiours à la renuerse, par le dehors, suiuant la rondeur du fourneau & le parachevant en forme de voute. Le bois en est tout couuert, mais c'est tout doucement, sans le presser, de peur que s'affaissant, le feu en fust estouffé. Les mottes à telle occasion se supportent l'vne l'autre, en les faisans auancer petit-à-petit, à la maniere des maçons, faisans des saillies pour porter des auancemens, de telle sorte que sans presser le bois, tout s'en treuue couuert comme d'vne voute. Ce fait sans attendre que le fourneau soit acheué, le feu y est mis par la porte, & icelle incontinent bouchee auec des mottes, & en suite diligemment met-on les autres mottes pour la perfection de l'œuure. On les iette tousiours sur les lieux d'où la fumee sort, taschant, en fermant ses issuës, de contraindre le feu à se resserrer dans le centre du fourneau: autrement laissant à la fumee quelque libre passage, le feu s'euaporant par là, rendroit inutile l'ouurage; comme semblable chose se void pratiquee és charbonnieres. Ainsi vos fourneaux à mesure qu'ils brusleront, s'engrossiront & hausseront aussi par les mottes qu'on y adioustera, pour finalement venir iusques à leur proportion derniere, ayant employé toutes les mottes du champ. Obseruant tousiours cecy, que de poser les mottes à la renuerse, l'herbe contre terre, comme a esté dit. Le vuide qui se treuue entre les mottes, par ne se pouuoir ioindre ensemble, à cause de leur espesseur, donne suffisamment respiration au feu pour y faire son office: ayant ceux-cy quelque conformité auec les fourneaux à-vent, esquels l'on fond l'artillerie, où sans rien souffler, là matiere se prepare ainsi qu'on desire.

Leur conduite. A L'ENTOVR des fourneaux y aura tousiours des hommes pour redresser les mottes, que la violence du feu fera aualer, ou qui par autre occasion pourroyent estre cheutes; aussi pour r'allumer le feu qui par accident seroit esteint; & à ces fins ne seront les fourneaux abandonnés, ne nuict ne iour, iusques à la perfection de l'œuure, qui pourra estre dans vingt-cinq ou trente heures, que le feu y demeurera. La terre estant allumee, pour sa couleur rouge, ressemble proprement au metal fondu dans vne fournaise, ou au verre ardent au milieu d'vne verriere: laquelle terre ayant vne fois prins feu; ne s'esteindra nullement, pour aucune pluye suruenante; ains bruslera plus violemment, se sentant arrousee, à l'imitation des fournaises des mareschaux, qu'à dessein ils moüillent d'eau, pour renforcer le feu d'auantage. Sans artifice ne moyen le feu s'esteindra de luy mesme au bout du terme susdit, qu'il aura redigé en poudre la terre des mottes, excepté de celles qui auront serui de couuerture aux fourneaux: lesquelles par n'estre resserrees d'autres, n'auront peu estre penetrees par le feu & partant demeureront cruës & presques entieres. En somme, autant y demeurera le feu comme il y treuuera de matiere, laquelle fournira le temps susdit, estans les fourneaux de la mesure projetee. Plus grands ou plus petits pourroyent-ils bien estre faits, voire toutes les mottes d'vn grand pré se brusleroyent en vn seul fourneau. Tant plus petits sont les fourneaux, tant plus de bois ils despendent, & tant plus de mottes restent à cuire de celles des couuertures: aussi tant plus de terre ils preparent, de celle, di-je, qu'ils occupent en leur assiete, &

te ; & tant moins de peine a-on pour assembler les mottes és fourneaux. Au contraire, tant plus grands, tant moins de bois ils consument, & moins de mottes des couuertures restent à cuire : mais tant plus de peine donnent les mottes à porter & moins par leurs sieges ou bases ameliorent-ils de terre. Ausquels en outre, ce mal se treuue, que pour leur grandeur, le feu y demeure plus longuement que des vingt-cinq ou trente heures susdites, en attendant la consommation de toute la matiere, dont la terre premierement attainte du feu, par trop recuite se rend de peu de substance. Donques, puis qu'à l'experience la mesure susdite se treuue profitable, sans changer de dessein, nous-nous y arresterons, comme aussi à la façon de ce mesnage la plus simple & faisable ; nonobstant les imaginations de plusieurs, mesme de ceux qui y ajoustent de l'argille, comme en Piémond, sans estre besoin s'en donner autre peine, que ce que i'en ay dit. Ainsi l'ayant plusieurs fois heureusement pratique chez moy.

Quãd la terre sera cuitte, sera escartee au chãp.

ESTEINT que soit le feu, la terre se refroidira d'elle-mesme dans peu de temps. Elle demeurera emmoncellee iusques à la venue d'vne forte pluye, laquelle preuoyant, la terre sera escartee par le champ esgallement, vniment & vniuersellement ; afin qu'il n'y ait endroit qui ne s'en ressente : exceptez les lieux sur lesquels les fourneaux auront esté faits, qu'il faut du tout descharger d'icelle, par auoir esté suffisamment cuits & preparez, durant le sejour des fourneaux sur iceux, ce qui apparoistra euidemment par le bled en son temps, qui là sera plus grand qu'ailleurs, comme si en tels endroits seuls, on y auoit mis abondance de bons fumiers. Et auoir desdits lieux rasclé toute la terre, en change d'icelle on y laissera les mottes cruës, qui auront resté des couuertures des fourneaux, lesquelles, comme a esté dit, le feu n'aura peu penetrer, qu'on brisera là auec le hoiau.

Commẽt labouré en aprés.

APRES, le champ sera labouré auec le soc ordinaire, mais fort legerement, en ne prenant que deux ou trois doigts de terre ; afin de peu-à-peu incorporer la cuite auec la cruë du fonds, & que les deux emsemble s'en preparent bien. Aux autres œuures on profondera dauantage, plus toutesfois és derniers qu'és premiers, jusques à ce que finalement on soit venu à la juste mesure qu'on desire labourer. Et si tant est que le bruslement ait esté expedié dans le mois de Iuin, suruenant vne bonne pluye, on y pourra semer du millet, des raues, des naueaux, meslingés ou separez : puis au mois d'Octobre ensuiuant, du seigle, du froment, du meteil, separément toutesfois : & consecutiuement les trois ou quatre suiuantes annees charger tel terroir de toutes sortes de bleds hyuernaux qu'on voudra. Si le temps est sec ou venteux, n'escartez vostre terre cuite, ains la laissés emmoncelee sans y toucher ; de peur que pour sa subtilité elle ne s'en volast en poussiere ; mais attendez patiemment le temps humide qui arriuera en sa saison : ioint qu'il n'est nullement necessaire de se haster en cest endroit, ne mesme d'ensemencer trop tost le champ ; de peur qu'estans les bleds trop primerains, leur grande gaillardise, prouenant du benefice de telle excellente culture, les fist verser par terre : mais retarder vn peu, en attendant l'approche des froidures de l'Hyuer, pour temperer la chaleur de la terre procedee du feu. Aucuns n'escartent leur terre cuite que sur le poinct des semences, quelque tard qu'ils les facent, encores qu'elle ait esté preparee long

temps auparauant. Ce qu'attendans, aux mois d'Aoust ou de Septembre apres la pluye, ils labourent le champ, c'est à dire, l'entre-deux des monceaux, sans toucher à la terre cuitte: donnans au fonds vn couple d'œuures auec le soc, en trauers & en long, sans prendre plus de deux doigts de terre; afin de la preparer à s'vnir auec la cuite. Pour faciliter ce labourage, par preuoyance; en dressant les fourneaux on les aura rengez en ligne droite de tous sens, car posez confusément, ceste culture ne se pourroit bien faire à propos. Les froments craignent plus le verser par terre, que les seigles, pour laquelle cause, plusieurs aiment mieux mettre sur leur terre cuite, de ceste semence-cy, que de celle-là, pour la premiere annee: passee laquelle, la terre ayant vn peu rabaissé de sa chaleur, se rendra du tout propre à receuoir & les froments, & toute autre sorte de bleds qu'on luy voudra commettre. Ceste considera-tion n'a pourtant lieu indifferemment par tout, ains seulement és terroirs qui d'eux-mesmes sont fort fertils, car és legers, dés la premiere annee les froments profitent tres-bien. En somme, ce sera autant d'annees qu'on chargera ceste terre, que sa faculté le permettra, desistant lors de la faire trauailler, qu'on l'apperceura descheoir de sa fecondité: laquelle dure plus en vn endroit qu'en vn autre, selon le fonds & le climat. Alors sera le temps de remettre le champ en prairie, si ainsi l'auez deliberé, sans attendre que par trop long trauail, la substance en soit du tout espuisee. A telle cause faisant cesser le labourage pour le redresser en pré, selon l'art. Si le voulez continuer en labourage, faire le pourrez en le gouuernant à la façon de vos autres terroirs à grains, dont tirerez contentement pour sa facile culture & bon rapport, qualitez à luy acquises par l'ordre susdit. Non seulement telle terre cuitte & ainsi preparee enrichira son fonds, mais aussi amandera-elle de beaucoup quelque partie des champs voisins, si on y en fait porter comme fumier; ce qu'on fera sans tare du fonds, en y allant moderément. Le meilleur toutesfois seroit, la commodité du charroy le permettant, de faire brusler les mottes sur la terre mesme qu'on desire amender, & là les porter cruës, afin que le fonds se ressente de la faueur du feu. De ceste subtile terre, comme d'exquis fumiers, toutes sortes d'abres fruictiers seront resiouïs, si on leur en donne au pied, comme aussi seruira de beaucoup aux artichaux, asperges, bazilles, capres, & à toutes autres precieuses plantes de iardin.

Proprieté de la terre cuite.

Considerations & conclusion touchant ce defrichement.

L'IGNORANCE d'aucuns à fait rejetter telle façon de defricher, pour la cherté de l'ouurage, attendu que c'est à bras d'homme qu'il se fait, sans aide d'aucune beste: pour la quantité du bois qui s'y brusle: & pour le doute que tel terroir ainsi manié, ne puisse demeurer longuement en bon estat, cuidant sa vertu se consumer par le feu, tout à la fois. Il y court vrayement de la despense, mais voicy d'où elle sort. Les foins & autres herbages se mesnagent, d'autant qu'ils sont serrez auant qu'on rompe le fonds, les foins fauchez, ou les autres herbages mangez dans le mois de May que ce defrichement se commence, ce qui paye vne bonne partie des frais: & l'autre se prend bien largement sur le reuenu de la premiere cueillete, qu'elle rend bon, dés le commencement, sans se faire attendre. Ainsi la despense & du rompre & du bois, se rembource bien, & tost; ce qu'on ne peut dire des frais, quoy-que petits, qu'il conuient faire par l'autre voie de defricher; par les raisons representees. Quant à la crainte de courte duree, ceux qui ne l'ont experimenté

experimenté, seulement ont ceste opinion doutans en vain d'vne chose toute asseuree: car tout labourage ainsi preparé, demeure assés fort & vigoureux pour seruir autant longuement qu'on le sçauroit desirer: pourueu que suiuāt l'oracle antique, NE TIRE TOVTE LA GRAISSE DV CHAMP, soit mis au rang des bonnes terres: pour selon son merite, ceste-ci estre gouuernee à la maniere portee par les loix du labourage, & au cultiuer & au reposer. Ces choses contre-pesees, nostre pere-de-famille preferera le défricher au feu, à l'autre maniere, si la trop grande cherté du bois ne l'en destourne: seule excuse qu'il puisse auoir. Et pour fin, quelle opinion il doit conceuoir de ceste mesnagerie, la recueillera du rapport de ceux qui le plus la pratiquent, disans en leur patois, que

Qui non créme, ou non féme,
Quan lous autres missonnon, el gléne.

LE LABOVRAGE DES TERRES A GRAINS.

CHAPITRE II.



OMME Nature nous donne infinies especes de fruicts; aussi c'est par diuerses sortes de culture, que nous les tirons de la terre. Et combien que les bleds soient tous-jours semblables à eux-mesmes, en quelque part qu'ils croissent, si est-ce qu'au labourage des terres à grains, & à la recolte des bleds y a de grandes diuersités; non seulement de region à region, ains de climat à climat: voire mesme ne s'accorderont entierement en ce mesnage, les habitans de deux terroirs contigus: où l'on ne s'apperçoiue de quelque diuersité, soit au bestail du labourage, soit aux outils, soit aux semences, soit au serrer des bleds. Ici on laboure la terre auec des bœufs; là auec des cheuaux. Ici auec des mulets; là auec des mules, & ailleurs auec des asnes. Ici la charruë auec des roües, portant le soc est tiree par quatre, cinq ou six bestes: là joüe le coutre sans roües, trainé par deux seules bestes. Ici les bœufs aians le joug attaché aux cornes, tirent à la teste; là au col. En la Beausse & ailleurs, les terres sont diuisees par grands sillōs de cinq à six pas de large, enfermés au milieu de deux lignes paralleles, la terre d'entre-deux emmoncelee en voulceure ou rond, pour vuider l'eau des pluies és costés & parties basses. A l'entour de Montargis, par petits sillons, de quatre à cinq raies. Et tant y a de diuersité au labourage, en ces quartiers là, qu'y prenant garde de prés, l'on treuuera icelui varier beaucoup, despuis ladite ville, jusques à Paris: la terre donc estant maniee en cinq ou six façons, dans ce petit espace de païs, que peut-on dire d'vne mer à l'autre; En l'Isle-de-France & en plusieurs autres endroits, les terres sont ensemencees à la herce, & par consequent, le plan en est rendu vni en perfection, comme prairie, sans crainte des pluies; bien que le païs soit plat. Par toute la France, Beausse, Picardie, Normandie, Bourgongne, Champagne, Berri, Soulongne, Poictou; & generalement és Prouinces approchās plus du froid que du chaud, les bleds estans moissonnés, sont incontinent portés en gerbe dans les granges, & là battus à l'aise, durant l'Hyuer. Au contraire, à descouuert à l'aire, auec promptitude,

Diuerse culture de la serie.

En ces prouinces le bled est batu à couuert.

En celles ci à descouuert.

tude, durant les chaleurs, és quartiers tendans au Midi, comme en Prouence, Languedoc, la plus-part du Dauphiné, Principauté d'Orange, Comté de Venaissin & son voisinage. Encores tous ne s'accordent ni au moissonner, ni au batre, qu'on n'y recognoisse de la difference és faucilles, fleaux, vans, & autres outils designés à tels vsages, ensemble à leur maniment. Mesme, touchant la separation du grain d'auec la paille, quelle conformité y a-il du batre auec le fleau, au fouler des bestes, bien que par ces deux contraires chemins on paruienne où l'on desire; Pour telles diuersités doncques, n'est nullement possible; non plus que necessaire, prescrire certaines ordonnances & loix sur le labourage & conduite des bleds, pour s'y assujettir: de quelle espece de bestail, de quelle façon de charruë, soc & coutre, l'on s'y doit exactement seruir; ains est besoin laisser aux vsages, leurs accoustumances, mesmes en ce dont dés tout temps de pere-à-fils, l'on s'est bien treuué: pour le danger de perte que toute mutation porte auec elle. Ce qui raisonnablement a fait proferer cet oracle à Caton, NE CHANGE POINT DE SOC; *aiant pour suspecte toute nouuelleté.* Et de fait, ceux là se sont plustost fait admirer, qu'imiter, qui ont inuenté des nouueaux socs, tant a de majesté l'Antique façon de manier la terre, de laquelle l'on ne se doit destourner que le moins que l'on peut, & auec grandes considerations. Il est vrai, que comme les esprits des hommes s'affinent tous les jours, & que pour le present nous pouuons sçauoir ce que nos peres ont sceu le temps passé, auec jugement y pourrons nous ajouster quelque cas de noz inuétions experimentees, pour seruir d'adresse à la conduite de nos affaires, ce qu'on ne doit opiniastrément rejetter. Mais c'est toutesfois auec vn Iusques où, pour ne s'abandonner à toutes sortes de nouuelles inuentions, de peur que par mauuais rencontre, on ne chee en moquerie, estant ce tous-jours le guerdon d'vne curiosité par trop grande,

S'arrester aux bonnes coustumes au fait du labourage est chose seure.

Des beste du laboura ge.

LES bœufs, cheuaux, mulets, mules, & asnes, sont les bestes employees en tout païs au labourage des Terres-à-grains (les seuls hommes à bras, les cultiuent en certains endroits, mais où elles sont en petite quantité) & desquelles on se sert, selon la commodité des particulieres especes de ce bestail, le naturel des fonds, & le moien des peuples. Les premiers labourages ont esté faits auec des bœufs, aprés auec des cheuaux, puis auec des mulets, & finalement auec des asnes; y emploiant aussi par necessité, les femelles de ces animaux, bien qu'à ce les moins propres, exceptees les mules, qui en ce seruice surpassent les mulets.

Du Bœuf.

LE Bœuf remue plus profitablement la terre argilleuse & pesante, que nulle autre beste; pour la force qu'il à plus grande, que ni le cheual, ni le mulet, ni la mule, ni l'asne. Il est de facile entretenement, despend peu en son viure ordinaire, simple en ses harnois, ne lui estant necessaire ne fer, ne cuir, ne bourre. Il est peu sujet à maladie, & malade, d'aisee guerison: est d'asés longue vie, laquelle aiant vsee à nostre seruice, engraissé, est puis tué pour la prouision de la maison, la fournissant de chairs, de graisses, de cuirs: ou est vendu pour en tirer de l'argent. Mesme d'auenture s'espaulant, se rompant vne jambe, ou mourant par accident, peut estre tous-jours emploié à tels vsages; Si que ne pouués jamais perdre en telles bestes.

Mais le Cheual est la beste de labourage la plus difficile à entretenir, de plus grande despence que nulle autre en son viure, harnois & fers : sujete à maladie, & de longue guerison, n'estant d'autre esperance que de son trauail, veu que sa chair ne sa peau ne sont d'aucun seruice au mesnage. car vous perdés tout-quite le Cheual, s'il s'espaule s'il se rompt ou s'estord vne jambe, ou s'il meurt par accident, ou par vieillesse : comme de mesmes est-il des mulets & asnes. Et comme en ceste qualité le Cheual cede au bœuf, aussi en son labeur il le deuance de beaucoup, pour la vistesse de son pas, dont il remue plus de terre en vn jour, que le bœuf ne fait en quatre. Pour laquelle cause est-il prise en ce seruice par dessus tout autre animal ; aimans mieux les bons mesnagers se mettre en despense & hazard, que de faire trainer en longueur tout leur labourage, auquel consiste toute l'esperance de leur negoce. *Du Cheual.*

Les Mulets & Mules costoient de prés les cheuaux en ceste action, pour leur diligéte & vigoureuse force: en ceci les surpassans, que d'estre plus faciles à nourrir & moins sujets à prendre mal. Les cheuaux, mulets & mules sont aussi emploiés à la selle, au bast & à la charrette pour plusieurs & diuers seruices, ou les bœufs ne peuuent atteindre, n'estant propres, outre le labour de la terre, qu'à tirer la charrette & trainer grands fardeaux, à quoi toutesfois les cheuaux ne cedent nullement. De fait aux plus grands labourages, le seruice du bœuf n'est gueres en vsage, ains celui du chaual & de la mule. *Du Mulet, & de la Mule.*

La commodité que la France & prouinces voisines ont d'auoir & nourrir des cheuaux, fait qu'elles se seruent plus diceux en leurs labourages, que d'autres especes de bestes : joint qu'estant leur païs pour la plus-part terre graisse, les pieds larges des cheuaux n'y enfoncent si fort, comme ceux des mulets & mules : qui les ont estroits & pointus. Comme de l'autre par l'Auuergne : nourrissant des mulets & mules en abondance, en fournit ses voisins de Languedoc, Dauphiné, & Prouence, esquelles prouinces, tant pour la proprieté de la terre, qui n'est generalement des plus grasses, que la disete d'auoines, les mulets & mules sont retenus pour leurs labourages : les bœufs aussi en plusieurs endroits y sont emploiés.

Qvant aux Asnes, en quelque part qu'on soit l'on en recouure facilement, & de mesme les entretient-on, voire despendent-ils moins qu'aucune autre beste de seruice ; dont se rendent propres pour pauures gens : encores faut que la terre qu'ils labourent soit legere & sablonneuse. En plusieurs endroits de l'Auuergne, du Poictou, de la Gascongne, du Languedoc, & voisinage, l'on se sert au labourage indifferemment de toutes bestes de labour, selon les affections, moiens, & coustumes des lieux, dont chacun fait ses affaires le mieux qu'il peut. Parquoi sans s'affectionner plus sur vne espece de bestail que sur l'autre, non plus qu'és façons de charruës, socs & coutres, nous-nous seruirons de celles que l'vsage commun recommande le plus, & la raison n'y contrarie, Parce principalement, qu'auec plus de facilité treuuons-nous des laboureurs propres à conduire la sorte de bestes qu'ils ont pratiquees, que ne ferions pour en gouuerner d'autres contre leur coustume: pour la grossesse de l'esprit de telles gens, qui difficilement se ploient à faire chose nouuelle, quoy-que facile & de grande vtilité. *De l'Asne*

Sevle

SEVLEMENT le mesnager se pouruoira de bon & puissant bestail, plus tost grand que petit, jeune que vieil : & en telle quantité, que la faculté de son terroir le requerra. Tous-jours les plus grandes bestes ne sont bonnes au trauail, mais bien souuent celles de moienne taille & ramassées, sont vigoureuses. Et comme les plus petites, pour leur foiblesse, sont rejettees du labourage, aussi à celui ne sont propres les trop jeunes, quoi-que grandes: parce que la besongne ne s'en fait jamais bien, & se gastent entierement par trauailler plus jeunes que de quatre ou cinq ans. Parquoi conuient auoir patience à ne les abandonner au grād labour auant que auoir attaint tel aage. Quand il s'accorde qu'auec la grandeur & grosseur du corps, elles ont le courage de mesme, c'est tout ce que pouués desirer de tel bestail, de la race duquel estāt vne fois pourueu, aiant des estalons, jumens, taureaux, vaches, asnes & asnesses ainsi qualifiés & prouision d'herbages pour leur entretenement, ne soiez si mal auisé de ne la conseruer cherement, en subrogeant tous-iours des jeunes aux vieilles bestes. Desquelles, nees chez vous, tirerés plus grand & plus long seruice, que si les recouuriés de loin, par se treuuer mieux à leur propre air, qu'ailleurs. Et touchant les bœufs, outre le seruice du labourage, tant plus aués de profit de leur despoüille, que plus grands & corpulents ils se treuuent.

Election du bestail de labourage.

LES bestes du labourage, chacune selon son naturel, seront bien logees en propres estables, là bien nourries, pansees, estrillees & caressees de la main & de la voix, peu ou point batues, de peur de les rebuter, mais conuenablement emploiera-on les coups. Selon leurs especes, aussi leur façonnera-on la charüe, le soc & le contre, à quoi le laboureur se plaira, comme à ses principaux outils pour le tenir tousjours en bon train, leur fer bien forgé & aceré pour trencher & arracher profitablement & terre & racines: Desquels outils il aura prouision, pour suppleer au defaut de ceux qui se peuuent esgarer ou rompre sur la besongne, afin de n'estre contraint à les refaire en beau-temps, lors qu'il conuient s'emploier à la terre. Le laboureur ne trauaillera ses bestes en temps pluuieux, negeux, trop froid, ne trop chaud, mais leur fera bien emploier la bonne saison, sans en rien perdre. Se gardera les morfondre en aucune façon, mesmes ne leur permettant manger ne boire, auant estre refroidies de leur sueur. Preuiendra les blessüres & deferrures; les visitera souuent, mesme tous les soirs par tout le corps, jusqu'aux pieds, pour les nettoïer & leur oster les pierres & espines qui souuent s'y attachent, sur tout en ceux des bœufs qui y sont sujets. Aux cheuaux, mulets & mulles, donnera de l'auoine tous les soirs, leur mesure ordinaire, plus toutesfois à ceux-là qu'à ceux-ci. Aux bœufs, quelques poignees de sel durant l'Esté, vn jour de la semaine, dont on leur frottera la langue: obseruant ceci, que le lendemain veulent se reposer, c'est pourquoi le vulgaire entre les iours de la semaine, tient superstitieusement le seul Samedi estre bon à ceci: leur frottera quelquesfois la langue auec du vin & du vinaigre, pour leur faire auoir bon appetit: & pour garder que le joug ne le blesse, mettra sous icelui, à la teste ou au col, des pieces de drap ou de feutre. Quant au tirage des bœufs, ou par la teste ou par le col; il y a de la dispute, pour discerner la meilleure des deux sortes, venuë à nous dés le temps des Anciens; de laquelle fait mention Columelle, qui rejette comme inutile, le tirer la charrue par la teste, & seulement

Sera bien logé & nourri.

Bien conduict au trauail.

ment prise celui du col & de la poitrine : disant, le bœuf auoir là plus de force qu'aux cornes. Son auis est receu de la plus-part des bouuiers d'aujourd'hui : mais non approuué par ceux qui font seruir leurs bœufs à double vsage, au labour de la terre, & au tirer de la charrete. D'autant que bien, ni à propos, la charrete ne se peut attacher qu'aux cornes, pour estre retenuë és descétes & valees, le fardeau de laquelle sortiroit hors du pouuoir des bœufs, si elle estoit tiree au col. Les Sauoisiens ont mis fin à telle dispute, faisans tirer leurs bœufs, & par le col & par la teste tout à la fois, en leur accommodás deux jougs en ces deux endroits là du corps. ainsi ont-ils entierement le seruice de telles bestes auec l'aplaudissement d'vn chacun. Or soit à la teste ou au col, ou à tous les deux ensemble que les bœufs tirent, le plus doucement qu'on les peut mener, c'est tous-jours le meilleur.

QVELLES doiuent estre choisies toutes sortes de bestes de labourage selon leurs especes : quelle leur mangeaille : comment dresses leurs logis & estables; comment gouuernees pour en tirer seruice, sera discouru sur le propos de la nourriture du bestail. Ici je dirai, que comme la maigreur du bestail de labourage ; denote la nonchalance du laboureur à ne le traicter comme il est requis ; aussi leur trop de graisse, manifeste sa paresse à trauailler ; à raison de laquelle le bestail l'acquiert par sejour : les deux au detriment du pere-de-famille, ne pouuant auec bestail trop maigre ou trop gras, faire à propos son labourage. Mais seulement comme il appartient, de celui qui par temperament de l'vn & de l'autre, est rendu dispost au trauail & non trop sujet à se morfondre & prendre mal. Le naturel de la cheualine & de la muletaille, est, qu'estans bien traictees au soir, & repaissans à la disnee, d'emploier le reste du jour au labourage, comme en voiageant : celui du bœuf n'est de mesme, ne souffrant si long trauail, ce, que outre son pas lent le fait postposer aux susdites bestes. Mais pour faire auancer besongne aux bœufs, on en entretient deux couples pour vn de cheuaux ou mulles, & cela sans se constituer en plus grande despence. Car il est tout notoire, que deux bœufs ne mangent plus qu'vn mulet, & deux mulets, qu'vn cheual : ainsi par degrés on peut mesurer la despence au bestail de labourage, pour en ordonner selon ses prouisions. Et si bien ne voulés mettre deux paires de bœufs en chacune charrue, ains seulement vne, vn seul homme ne laissera pourtant de mener deux couples de bœufs separés (ainsi qu'heureusement ce mesnage sa pratique en plusieurs lieux) assauoir vne despuis le grand matin jusques à vnze heures, & l'autre despuis Midi jusqu'au soir : hors-mis és grandes chaleurs, qu'il faut du tout euiter a les trauailler, pour le profit commun des ouuriers & de l'ouurage : mais seulement labourer les matinees & vespreеs. Et pourueu que le laboureur ait vn garçon pour lui emmener & ramener ses bœufs esdites heures, & lui & les bœufs auront du loisir assés pour repaistre, dont la besongne s'auancera tres-bien; car sans perte aucune de temps toute la journee s'emploiera à souhait. Obseruation remarquable pour le bien du labourage, à laquelle tout bon mesnager visera pour la pratiquer. Car il n'est pas ici question seulement de bien labourer, mais il y faut ajouster le beaucoup ; si on veut auoir honneur & profit de ce negoce. Ce qu'encores mieux il fera, s'il est pourueu de bonne quantité de pasturages, pour pouuoir entretenir grand nombre de bestes de labour, selon

Ne trop gras ne trop maigre.

Bien & beaucoup labourer.

ſelon la pratique de la Camargue, ci aprés monſtree. Quant au labourage des vaches, il depend auſſi de la viande, pour en nourrir vn grand troupeau: afin que d'entre pluſieurs d'icelui, on en puiſſe choiſir des brehaignes, & autres plus diſpoſtes, les faiſans trauailler ſeulement quelques heures du jour: ainſi, aiant des vaches de relais (comme cheuaux de poſte) le coutre ne ſejournera jamais, & les manians par tel ordre, auec douceur, vtilement l'on s'en ſeruira ſans grande tare de leurs portees ne laictages.

Saiſon pour labourer la terre.

A LA prouiſion du beſtail & des outils du labourage, nous ajouſterons la SAISON, pour la prendre telle qu'il appartient, ſans la laiſſer eſcouler: le danger eſtant tout apparent, que quand par faute de n'auoir prins à poinct-nommé la facilité de labourer noz terres, prouenüe du benefice de la ſaiſon, icelle paſſee, ne la pouuons par-aprés que mal-aiſément recouurer, & jamais ne ſe peut, qu'à l'intereſt du labourage. Et comme ce n'eſt pas tout de bien courir, mais de deſpartir de bonne heure ; ainſi eſt-il du labourage, lequel de neceſſité faut commencer toſt, pour n'eſtre contraint le finir tard : ains pour le parfaire à temps & à propos, eſt requis d'y mettre la main auec diligence, dés auſſi toſt que la ſaiſon de trauailler apparoiſt.

Le trop tarder en faict de labourage,
Eſt la ruine entiere du meſnage.

A ce commandement antique joindrons ceſte maxime, laquelle commencera noſtre labourage:

Maxime neceſſaire, qui eſt de

Ne labourer la terre en temps de ſechereſſe.

DE NE CVLTIVER IAMAIS LA TERRE ESTANT TROP SECHE, OV TROP HVMIDE. Quelle qu'elle ſoit de ces deux extremités nous rauit le plus important de noſtre Agriculture, qui eſt le milieu, tant deſiré pour tous ouurages. Craignans doncques de tumber en quelqu'vne d'icelles, nous-nous garderons de faillir en ce poinct, que de mettre le coutre en noſtre terroir au temps d'extreme ſechereſſe : de peur de le morfondre, & par conſequent le gaſter pour long temps. Car l'ouurant lors, c'eſt lui oſter ce peu d'humeur qui lui reſte pour ſon entretenement, dont trop aride demeure-il par-aprés, impropre & comme inutile à receuoir les bonnes ſemences : au lieu deſquelles ſe fourrent de meſchanres & nuiſibles herbes : comme entre autres l'iuroie prend ſa naiſſance de la ſeichereſſe ; & ſon accroiſt de l'humidité de l'Hyuer ſuiuant. Auſſi ce mal en auient, que defaillant l'humidité requiſe la terre pour ſa durté, ne ſe peut manier à propos, empeſchant le coutre d'y entrer auant, & de jouër en ligne droite ; ains contre les preceptes de l'Art, le fait aller inegalement & par le fonds & par les coſtés ; ſi que la terre ne ſe peut briſer, dont en reſte beaucoup d'entiere & ferme, ſans eſtre attainte ni aucunement touchee du ſoc. En outre, ceſte perte y eſt toute apparente, que le beſtail du labourage s'y conſume, par trauail trop importun, ny pouuant faire vn pas, que forcément & auec contrainte. Les charruës, coutres, & ſocs s'y rompent auſſi fort facilement; & pour augmentation d'incommodité, la beſongne ne ſe peut beaucoup auancer : ſe voiant par experience, vne couple de beſtes faire plus en vn jour, treuuant la terre bien diſpoſee, qu'en trois ne quatre, ſi elle n'eſt ainſi qu'il appartient; obeïra doncques noſtre meſnager, à ceſte defenſe

Qu'au fonds qui eſt ſans humeur.
Ne touche le laboureur.

ſur tout

fur tout tant plus ſablonneuſes ſont les terres; dont le deſſecher par culture, les prenans hors temps, & non temperees de pluies ou fortes roſees, empire beaucoup leur premiere qualité.

NON plus labourerons nous noz terres eſtãs trop humides, car par l'importune humidité, deuenãts fangeuſes, s'éduriſſent par la ſechereſſe ſuiuante, comme mortier ſec. Si que preſques autant vaudroit jetter la ſemence ſur des pierres, que ſur telles terres: leſquelles tant plus craignent-elles ce mal, que plus elles ſont argilleuſes (au contraire des ſablonneuſes, comme à eſté dit:) par telle imprudence & ignorance le terroir ſe corrompt pour pluſieurs annees, ne pouuant eſtre remis qu'à la longue, auec grand labeur, & par le benefice des meilleures ſaiſons. Auſſi, tous les meilleurs meſnagers, Antiques & Modernes, ont en horreur tel maniment de terre; s'accordans à ce dire, *Ni d'humidité.*

Qu'il vaudroit mieux faire le fol.
Que de labourer en temps mol.

NOVS ajouſterons les glaces de l'Hyuer, pour les euiter autant ſoigneuſement, que les ſechereſſes & humidités precedentes. Le ſçauant laboureur pendant que ſa terre eſt affermie par les glaces, n'y touche aucunement; ains auec patience laiſſe paſſer leur colere. Car auſſi n'y gaigneroit-il rien, non ſeulement à cauſe de la durté du fonds, le ſoc n'y pouuant entrer; qu'auſſi s'en efforceant, ſeroit en danger de gaſter ſon beſtail, & rompre ſes outils. Les bonnes gens de village appellent, ſaigner la terre, quand on la remuë hors temps, contans pour l'vn des plus remarquables, celui des gelees: leſquelles ſi pour quelque temps deſtournent le labour de la terre, par-aprés recompenſe bien telle tardité, en laiſſans la terre facile à manier, ſouple & cuite, deſchargee de pluſieurs malignes ſemences & racines, que les glaces auront tuees par leur aſpreté. Doncques. *Ni d'extréme froidure.*

Pendant les glaces de l'Hiuer,
Ne faut les terres cultiuer.

Ainſi l'ont ordonné noz Anceſtres, & pourueu qu'elles viennent en droite ſaiſon, qui vers le mois de Ianuier, c'eſt grande eſperãce d'auoir bonne cueillete. Defaillans lors les glaces & gelees, les mois ſuiuans en ſeront chargés auec grand deſtrac du labourage: d'autant que ſelon l'ordre que Dieu a eſtabli en Nature, faut que l'Hyuer ſe deſcharge en quelque temps: qui vient touſ-jours mieux à propos, toſt, que tard; dont l'on dit,

Que ſi Ianuier eſt bonuier,
N'eſt pas ne Mars ne Feurier.

OR puis que le temperament des temps auec la terre, cauſe au fonds ceſte tant deſiree facilité de culture, pour ſa fecondité: il s'enſuit qu'il eſt neceſſaire d'eſpier curieuſement ce poinct-là, pour l'emploier auec diligence, & s'aſſeurer, comme dit le vulgaire, que *Mais en ſaiſon temperee*

Mieux vaut ſaiſon,
Que labouraiſon.

CECI ſera noté, que les terres ſablonneuſes & ſeches, veulent eſtre labourees pluſtoſt en l'humidité, qu'en la ſechereſſe: au contraire, les argilleuſes & humides, en la ſechereſſe, qu'en l'humidité. Que tant plus gras, fort, & fertil eſt vn terroir; tant pluſtoſt; tant mieux, & plus longuement deſire *Diuers naturel des terres pour leur approprier le labourage.*

eſtre

estre cultiuee en tout temps, pour le descharger de l'importunité des herbes dont il abonde. Le maigre & leger, ne requiert tant de façons : mesmes de n'estre gueres remué en Esté, de peur que la chaleur n'en espuise toute la substance. Mais bien és autres saisons, specialement de l'Automne & de l'Hyuer, veut-il estre labouré, pour le grand secours de leur humeur en terre legere, à laquelle s'incorporant de longue-main, la prepare à receuoir toute sorte de grains, auec profit. En somme, toutes terres, grasses ou maigres, seches ou humides, demandent diligente culture, selon leurs diuerses qualités, sur toutes celles qui prouiennent de la bonne saison; dont vne seule œuure donnee à propos, profite plus, que plusieurs autres: s'aidant lors la terre à receuoir le bon traictement, quand elle est bien disposee auec contentement du laboureur: qui sous la faueur Celeste, pour loier de son industrieuse diligence, reçoit les fruicts de ses champs à mesure de son labeur.

Et la charge

NON moindre consideration doit auoir le pere-de-famille à la recerche de la faculté & portee de ses terres, qu'à leur culture, à ce que chacune de ses parties soit non seulement emploiee, en ce où elle se treuue propre, mais chargee de ce que justement, & non plus, elle peut porter, de peur que succombant sous le fardeau, comme bestes de voiture, par trop de pesanteur, ne fussent d'aucune vtilité. Et pour tenir tousjours les terres en bonne volonté est requis les charger moins, que trop : ainsi n'en espuisant toute la graisse, on les treuuera tousiours disposees au trauail.

Terres admirablement fertiles.

LES extremités de fertilité dont Pline fait mention, sont admirables, celebrant plusieurs terres pour leurs estranges fecondités. A Bizatium de Barbarie, la terre produit cent cinquante pour vn, bien qu'elle soit tres-difficile à labourer, estant seche : mais humide, si aisee, qu'vn meschant asne accouplé, auec vne pauure vieille, la cultiue facilement: preuuant ce grand rapport, par vne plante de froment, en laquelle y auoit quelque peu moins de quatre cens jettons & espis sortis d'vn grain & attachés à vne seule tige, enuoiee à l'Empereur Auguste, par le procureur general d'Afrique. Dit aussi Pline, y auoir des terres en Egypte, en Sicile, & en Grenade, qui rendent ordinairement cent pour vn: & vers Babylone, les terres estre tant copieuses en grains, qu'aprés auoir tondu deux fois les bleds en herbe, & puis fait depaistre les moutons là dessus, rapportent encores cinquante pour vn reuenant jusques à cent cinquante, lors qu'on les mesnage bien. Mais par sus tous ces admirables terrois, il fait cas de celui de Tapace, cité pres de Tripoli de Barbarie; mesmes de la merueille d'vn oliuier fort grand & large, sous lequel estoit planté vn palmier : sous le palmier vn figuier : sous le figuier, vn grenadier: sous le grenadier, vne vigne : sous laquelle on semoit du froment, puis des legumes, & pour fin, des herbes potageres dans vn an disant telle miraculeuse fertilité prouenir, tant de la bonté du fonds; salubrité de l'air, que de l'arrousement d'vne excellente fontaine, dont tel terroir aucunement ne pouuoit succomber sous le labeur & charge, comment qu'on le maniast, tant il estoit fertile, Les vignes en ces quartiers-là, produisoient des raisins deux fois l'annee : aussi s'y vendoit si bien la terre, que quatre coudees, encores mesurees le poing fermé, coustoient quatre deniers, valant alors chacun, dix liures d'argent.

LEVANGILE en la comparaison des semences, nous monstre les grains de bled

de bled au pays d'Orient, produire l'vn, cent: l'autre, soixante: & l'autre trente. Isaac estranger au pays des Philistins, seme en la terre de Gerar, d'où il retire cent pour vn. Pour le iourd'hui est en nature vn terroir en Prouence situé dans la mer Mediterranee, és Isles d'Ieres (que pour leur bonté on appelle Isles-d'or) tant fertil, qu'il rapporte cinquante pour vn: mais ce mal y est, que souuent les pirates & escumeurs de mer, enleuent les bleds tous prests à estre serrés au grenier, rabbatans telle abondance auec la grande perte du laboureur. Columelle ne fait tant fertil son terroir d'Italie, quoi qu'il ait esté tousiours en grande reputation, affermant ne lui auoir iamais veu rendre en grains, plus du quart. En quoi appert nostre France, ne ceder en cest endroit à l'Italie. Il n'est neantmoins possible, representer iustement le rapport des terres, pour les grandes diuersités de leurs facultés: ains seulement selon les communes experiences, pouuons dire, que le mesnager a dequoi se contenter, quand generalement son domaine, le fort portant le foible, luy rend de cinq à six pour vn: n'estimant y auoir beaucoup de contrees en ce Royaume, où d'ordinaire les terres reuiennent gueres d'auantage, & peu mesmes le faire. Bien est vray, que comme l'homme sage & prudent, par son industrie, renuerse, par maniere de dire, l'ordre de Nature, aussi le sçauant & diligent mesnager, par artifice, fait changer & de visage & de pouuoir à sa terre.

Le rapport ancien des terres en Orient & Italie.

Et moderne en ce Royaume.

Or sans nous arrester plus que de raison à ces discours, considerans l'estat de nos terres, trouuerons presques en toutes contrees y en auoir de trois especes: assauoir, de grasses, de moyennes, & de maigres: plus toutesfois des vnes que des autres, selon la generale situation du fonds & temperature du Ciel. Ce qui se trouuera de terre du tout grasse en nostre heritage (cõme quelques recoins en rapportent par fois dix, douze, ou plus, pour vn) sera chargé tous les ans, l'vn de fromét, seigle, ou meteil; l'autre d'orge, d'auoine, de legumes ou d'autres bleds marsés. Et les terres moyennes & legeres, ferons trauailler de deux ans l'vn, à telle cause selon le conseil de Virgile, les diuisans en deux esgales portions. Par ce moien trauaillans & se reposans, par annees alternatiuement se maintiendront-elles en tres-bon estat, le temps donnant loisir de les cultiuer ainsi qu'il appartiét, d'où procede leur raisonnable rapport. D'autres endroits y à-il, où les terres sont si legeres, que le repos d'vn an seul, apres le trauail d'vn autre, ne suffit pour les faire raisonnablement fructifier: parquoi on leur en donne d'auantage, c'est à sçauoir, deux ou trois, selon leur portee, les laissans durant ce temps là, en repos, en les cultiuans toutesfois; à ce que les herbes y croissans, n'en succent la substance. Comme au contraire, se trouuent d'autres terres constituees en tel poinct de fertilité, qui ne veulent sejourner qu'vn an, apres en auoir trauaillé trois ou quatre de suite ou d'auantage. Au naturel de toutes lesquelles conuient se ployer, pour dextrement tirer profit du labourage. Ainsi le pratiquent presque par tout les meilleurs mesnagers & plus expers en l'Agriculture.

Les terres sont remarquees estre de trois sortes.

Cõment les employer.

Suivant ces enseignemens & vsages, par l'ordre ci apres monstré, laboure rons celles de nos terres que desirons laisser reposer vne annee, pour apres icelle la faire trauailler. La premiere œuure que leur baillerons (appellee en France, Esgerer & Iascherer; en Normandie, Froisser la jaschere, & en Languedoc, Mouuoir) sera le plustost que faire se pourra estre mois-

En quel tẽps faut cõmencer le labeur des terres de nouuelis.

sonnees, voire incontinent le bled estre enleué, apres toutesfois vne forte pluye; laquelle ayant temperé l'excessiue chaleur de l'Esté, & aucunement rafreschi le champ alteré pour son port & precedent trauail, le regaillardira, en luy faisant reprendre nouuelle force, & facilitera le premier labeur; qui sans eau ne se doit entreprendre. Moyennant laquelle œuure, la paille des chaumes & esteules restate droite des bleds, se meslera auec la terre pour luy seruir d'autant d'amendement. Plusieurs mesnagent encores mieux l'esteule, en la bruslant sur la terre mesme, dont par le feu se prepare le fonds à receuoir le coutre, & se descharge d'infinies racines, semences & bestioles nuisibles, nourries auec les bleds: moyennant que la pluye suruienne sur tel bruslement, laquelle, de necessité, conuient attendre, & fuir les vents pour les raisons des essars. Et combien que ce ne soit que feu de paille, ne doutez pourtant iceluy n'estre fort profitable, plus toutesfois és grasses & fertiles terres, qu'és maigres & foibles: d'autant que plus abondent les pailles en celles-là, qu'en celles-cy, augmentans la raison de ce mesnage. Virgile approuue ce bruslement & la pratique des bons mesnagers l'a auctorisé dés long temps, si qu'il ne faut douter de sa valeur, qu'on recognoistra par l'vsage. Pour aiséement donner ceste premiere œuure, le laboureur ne profondera le soc gueres auant dans la terre, mais seulement y entrera quelques quatre doigts, & pour mesme cause, fera ses rayes fort pres l'vne de l'autre & droites, dont n'y aura partie aucune en la superficie de la terre, qui ne soit attainte du soc, & où le bestail ne trauaille gayement, en donnant ainsi peu de terre au coutre, qui par ce moyé marche sans s'efforcer. Si c'est en planure, le laboureur prendra le champ du costé qu'il voudra, toutesfois le meilleur sera, à ceste premiere œuure, en croisant le precedent labour, auec lequel il fut ensemencé au soc, pour en cestuy-ci commencer à bien rompre la terre. Mais en costau rude ou montagne, ne doit venir que de l'endroit le plus aisé, qui est à trauers du champ & cõme à niueau: à ce que luy & ses bestes y ouurent auec moins de trauail. Aussi marchera-il tousiours dans la raye du labour, y tenant ses deux pieds; tant à ce que le gueret ne soit foulé en le trepignant, qu'aussi pour mieux viser la besongne, & en bon maistre faire les lignes droites en perfection, dont ne pourroit venir à bout, se tenant de costé, comme font plusieurs ignorans. Aussi est necessaire que le laboureur porte tousiours quant & soi vne hache pendue à sa ceinture, ou attachee à sa charrue, pour raccoustrer de la charrue ce qui s'y destraque, & pour coupper les branches des arbres empeschans son libre passage & de ses bestes, aussi les racines trop fermes ausquelles son soc s'attache, sans s'efforcer de les rompre par la violence de ses bestes, de peur de les affoler & briser la charrue. Lesquels arbres le laboureur espargnera tant qu'il pourra, se gardant de les heurter ni auec ses bestes, ni auec le soc en approcher de trop pres, à ce qu'auec le trenchant d'iceluy, il n'en coupast les principales racines. Ceste auancee culture semblera à plusieurs plus profitable, qu'agreable, leur ostant deux commodités: l'vne de la nourriture du bestail lanu, qui se paist longuement sur les esteules, en mangeant les herbes parcreuës auec les bleds: l'autre, qu'en diuers endroits de la France, recouppent auec des faucilles ou grands couteaux emmanchés auec des bastons, les chaumes restans des bleds, pour seruir en couuertures de maison, pour chauffer le four & dresser la litiere aux bestes, faisans tel mesnage

Brusler l'esteule.

Moyen pour doner la premiere œuure.

nage à l'aise, durant l'Hyuer, à peu de frais, par femmes & enfans. D'ailleurs, qu'ils cuident n'auoir lors loisir de trauailler à telle culture, ains estre requis plustost d'employer le temps à acheuer ce qui reste de la preparation des terres qu'on apreste à ensemencer, la saison talonnant de pres, qu'à commencer vne nouuelle besongne. Ceste derniere raison pourroit auoir lieu, defaillant le temps: mais le prudent mesnager gardera que cela n'auienne, si estant accommodé d'herbages, ainsi qu'il appartient, il se fournit de bestes à suffisance, pour pouuoir satisfaire à tout. En la Camargue pres d'Arles, ioignant la riuiere du Rosne, du costé de Languedoc, à l'embouchure de la mer Mediterranee, pour l'abondance des bons herbages l'on entretient nombre infini de bouuine: d'où auient, qu'on ne l'espargne au labourage des terres à grains, donnans à chacun coutre quatre ou six grands bœufs. Non qu'ils tirent tous à la fois, car c'est seulement par couples qu'on les fait trauailler, par interualles estans mis, ostez, & remis au ioug, de telle sorte, que chacun couple ne trauaille que la moitié, le tiers, ou le quart de la iournee. Dont l'œuure s'en auance tresbien, car pour auoir souuent des bœufs frais, le laboureur ne cesse iamais d'aller le grand pas. Aussi les gens du pays appellent, *Arayre-courat*, le soc ainsi garni de plusieurs bestes de relais. Par cest ordre, les mesnagers expedient leur labourage comme ils veulent, choisissant les bonnes saisons, n'employans iamais les mauuaises que par necessité. Si que, & l'ordinaire culture se fait à plaisir, & les semences se iettent en terre au temps que le laboureur l'ordonne: par là preuenant les difficultez que tousiours experimentent ceux qui retardent en cest endroit. Quant aux deux autres pretenduës raisons, ie ne treuue estre mesnage, que pour vn peu d'herbe & de paille qu'on peut profiter sur ses esteules, l'on se doiue priuer de ceste grande quantité de bled, que telle primeraine & auancee culture promet auec raison. Car c'est chose asseuree qu'estant la terre ainsi maniee de longue-main, elle donne lieu aux gelees, froidures, pluyes, & vents de l'Hyuer, qui la disposent à parfait labourage: d'iceluy aussi bannissant de bonne heure, les herbes & plantes malignes, dont la terre est renduë facile à estre labouree.

APRES ceste premiere œuure, ne pensera à rien plus le pere-de-famille, qu'à faire ses semences sur les terres ja prestes, postposant toutes autres affaires, à telle importante besongne. Mais icelle expediee, reprenant ses erres, retournera à son labourage, de telle sorte que deuant Noël la seconde façon (en France, & en plusieurs autres endroits appellee, Bisner) soit baillee à ses terres de relais: lesquelles, remuees de frais, les froidures de la saison penetreront à propos, pour les bien preparer: dont auiendra, que de là en hors, ne pourront estre mal labourees, facilitant les subsequentes œuures. Le nombre des œuures requises aux labourages ne se peut designer, pour n'estre toutes les terres generalement d'vn naturel. C'est bien chose confessee d'vn chacun, que, comme a esté dit, tant meilleures sont les terres, tant plus coustent-elles à labourer: & partant de peur de les abuser, ou plustost de nous tromper nous-mesmes, les labourerons selon leur naturel, les vnes plus, les autres moins de fois: neantmoins si bien toutes, qu'aucune motte ne partie de terre affermie n'y reste: reïterant le labourage à mesure qu'on verra rebourgeonner les herbes sur le gueret, dont il en sera entierement deschargé, afin que net en perfection, puisse estre capable de receuoir les semences.

Seconde œuure.

Le nombre des œuures, requis selon la faculté du fonds.

L'aſſiete des terres gouuerne auſſi de ſa part, & le nombre des œuures & la façon de chacune d'icelles. En terroir pendant, pour l'importunité des pluies qui en aualent la terre mouuee de nouueau, ne peut-on tant donner d'œures, qu'en plat: ni en ceſtuy-là, labourer tant librement qu'en ceſtuy-ci: à raiſon de ſa pente, qui ne ſouffre l'entrecroiſemēt des rayes par angles droits, comme à volonté cela ſe fait en planure, dautant que le beſtail ne peut directement monter contremont. Parquoy en ce cas faudra vn peu biaiſer, faiſant qu'vne fois le laboureur, marchant à trauers le couſtau, ne le prenne du tout à niueau, mais vn peu en montant d'vn coſté, & en deſcendant de l'autre. Ainſi en ſuite baillera-on les autres œuures, dont le labourage ſe croiſera, non à angles droits; ains à obtus & aigus, ou comme l'on dit, en tenaille: & par ce moyen la terre, quoy-que plan aſſez bigearre, ſe maniera raiſonnablement bien. En la Beauſſe & ailleurs, où les terres ſont labourees par ſillons voutoyez, ainſi qu'a eſté repreſenté, on eſt contraint de les prendre touſiours d'vne ſorte, c'eſt à ſçauoir de long en long, dont le labourage ne ſe peut entrecroiſer: à quoy conuient s'aſſujettir, puis que ſans confondre l'ordonnance de tel labeur, le beſtail ne peut trauerſer les ſillons en ouurant. Combien neceſſaire eſt l'obſeruation des bonnes ſaiſons, & pourquoy; combien patiemment veulent elles eſtre attendues & diligemment employees, n'en ſera diſcouru plus auant. Seulement à ce que le pere-de-famille n'oublie ce treſ-notable article, mettra en ſes tabletes ce beau traict de Virgile,

Selon son assiete.

Comment labourer la terre qui est en pente.

Non non, ce n'eſt pas la culture,
(Par n'eſtre touſiours choſe ſeure)
Qui remplit de fruicts la maiſon;
Mais c'eſt bien pluſtoſt la ſaiſon.

par lequel il nous inuite à marier la diligence auec la bonne ſaiſon, qui eſt le vray poinct de prendre la terre pour en auoir profit.

Troisiesme œuure & suiuantes.

Or comme les ſemences des bleds hyuernaux, ſuiuent de prés la premiere façon de noz terres de relais; de meſme celles des printanieres viennent apres la ſeconde: leſquels bleds eſtans mis en terre en leur ſaiſon, la troiſieſme œuure ſera donnee à noſtre labourage: ce qui pourra eſtre vers le mois de Mars. Et de là en hors, durant le Printemps & l'Eſté y retournera-on autant de fois, que le loiſir le permettra, & les herbes croiſſans és guerets, le contraindront: excepté és mois de Iuillet & d'Aouſt, auquel temps; eſt defendu de toucher au labourage, ſans le ſecours des pluyes. Car de remuer la terre durant les extremes chaleurs & ſechereſſes, nullement ou peu arrouſee; c'eſt la corrompre: attendu que le peu d'humeur qu'elle a, s'en va en exhalaiſon, dont elle a faute par-apres pour ſon entretenement, & reſtant foible, ne peut ſatisfaire à ſon deuoir, comme a eſté dit. Et de fait, il faut bien confeſſer y auoir quelque grand deſtrac au labourage de la pluſ-part des bons fonds, veu que leur rapport ne reſpond ni à leur qualité, ni à la peine qu'on prend à les labourer: car cōmunément ils ne rendent plus de bled, ne quelquesfois tant que pluſieurs de moindre valeur, encores legeremēt labourés. Lequel deſtrac, l'apparence eſt grande proceder de telles œuures, importunémēt donnees, remarquees & defendues par les Anciés. L'exemple de beaucoup de lieux nous confirme à cela; ſpecialement ſe prouue par les graſſes terres d'Orange, & par les maigres de leur voiſinage du pays de Viuarez, ma patrie, & celles-là

eſtans

estans labourees durant tout l'Esté sans interruption ; & celles-ci, iamais és extremes chaleurs, sans la faueur de la pluye. Ainsi pour bien conduire nostre labourage, ne faut tenir conte des petites pluyes des mois de Iuillet & d'Aoust, ne faisans que mouiller la superficie de la terre, mais tres-bien de celles qui la penetrent auant, l'abbreuuant en abondance, la commodité desquelles ne faut laisser perdre, mais employer auec diligence.

Es prouinces où l'on met quatre, cinq, ou six bestes à la charruë à rouës, faisant des profondes rayes en labourãt, semblables à petits fossez, on se contente de donner aux terres deux ou trois œuures auant l'ensemencement, dont elles sont mises en bon estat, par en telle façon remuer vn bon pied de terre : mais où l'on n'employe qu'vn couple de bestes au soc, il y faut passer cinq, six ou sept fois & d'auantage, selon la portee du fonds. Affin de faire à la longue & sans importun trauail, ce que les autres font en deux ou trois venuës. Telle pluralité d'œuures donnees aux terroirs pour les rendre fertils, n'est chose nouuelle. Pline rapporte que de son temps en la Toscane on en bailloit aux terres de labourage quelquesfois iusques à neuf: ce qui s'accorde à la façon des bons laboureurs de la Prouence, du Languedoc, du Comté de Venaissin, de la Principauté d'Orange, qui en certains endroits, viennent iusques à tel nombre. Pour plus commodément labourer le champ, sera besoin le diuiser en plusieurs espaces & portions, qu'aucuns appellent, versanes & valees, sans toutesfois y faire autre separation que par imagination ; lesquelles on fera de la longueur de deux cens pas, peu plus ou moins, Ainsi ayant le bestail, leur ouurage limité, trauaillera de meilleure volonté, que si par faute de tel ordre, estoit contraint tirer tout d'vne traicte, d'vn bout du champ à l'autre : s'esiouissans lors qu'ils se voyent pres du bout de la raye, pour le repos qu'ils y prennent, pendãt que le laboureur descharge le soc de la terre qui s'y attache. Telles diuisions au champ ne sont perpetuelles, ains s'y font alternatiuement, en diuers lieux, par annees, l'vne en vn endroit & la suiuante en vn autre : d'autant que la terre portee par le soc s'emmoncelle au bout de la ligne, où le laboureur se retourne, si qu'à la longue la terre s'y rehausseroit par trop : mais estant escartee par le champ, il en demeure plus vni, & se ressent aucunement de la bonté de telle terre, qui tousiours est de la meilleure, la mauuaise ne s'attachant communément au soc. Les terres ainsi maniees à la longue, seront mises au poinct requis: & cas estant, que par le benefice des pluyes, puissent auoir leur derniere façon sur la fin du mois d'Aoust, ce sera le comble de leur bon traictement. De là en hors, en attendant le temps des semences, autre peine ne s'en faut donner: car aussi seroit-elle plustost nuisible, qu'vtile; destournant la parfaite cuisson de la rerre.

Obseruatiõs touchant le nombre des œuures que lon dõne cõmunémẽt à la terre.

Ce poinct de culture est remarquable, Que les œuures du labeur des terres, se doiuent quelque peu diuersifier par entre-elles : faisant plus sommairement les premieres, que les secondes : celles-ci, que les troisiesmes ; ainsi des autres : c'est à dire, qu'il faut prendre moins de terre du fonds & des costés au commencement, qu'à la fin, selon l'ordre des œuures. En quoy toutesfois n'y a certain limite, ou ce seroit que par experience on eust recogneu la terre estre au fonds infertile, ou pour sa crudité, ou pour son amertume; ou pour autre cause, car en ce cas, ne faudroit y entrer trop profondement, ains seulement autant qu'il seroit requis pour le bien du labourage. Ceci se pra-

Quelle difference est requise és œuures du labourage.

tique en Languedoc, depuis Beaucaire jusqu'à la Mer, & par toute la Camargue, où estant la terre salee au fonds, le laboureur n'en prend que trois ou quatre doigts de la superficie : allant à cela tellement retenu, qu'il s'asseure gaster ses guerets, pour n'en tirer aucun bled de plusieurs annees, s'il s'oublie d'y profonder plus auant ; de peur que la terre du fonds qui est salee, venant au dessus, se reduise en Sensouïre, mot duquel on vse pour exprimer le vice de ladite terre, lequel s'augmente à mesure que la terre sent la chaleur du Soleil. Et se recognoit notoirement la Sensouire, à certaine humidité que la terre rend en petites & diuerses places, tant maligne, que le lieu où elle est formee ne produit ni bled ni herbe dont il en est rendu infertile. Naturellement se forme la Sensouïre, quand les eaux des estangs versent sur les terres voisines, y laissans du limon infecté de la malice du sel, duquel elles sont incommodees pour long temps. Au contraire, naturellement en est-elle guerie par l'eau de la riuiere du Rosne, laquelle inondant les lieux dont est question, y charrie de la graisse tant fertille que le fonds s'en emmeliore beaucoup. Mais estant incertaine l'attente de tel benefice naturel, fait que par artifice est remedié au mal ; c'est en couurant la terre auec de la paille blanche ; y en mettant la hauteur de trois quarts de pied, la laissant consumer sans aucun labourage. Et ce sera encores auec beaucoup plus d'efficace, si le parc à moutons & à brebis couche par dessus la paille ; dont le fumier procedant de tel bestail, pourrira la paille au grand profit du champ. Le terroir sujet à la Sensouïre ne craint nullement la mauuaise saison : car il est vtilement labouré en tout temps ; sec, & humide ; chaud, & froid. Ainsi se compensans les commoditez auec les incommoditez.

Sensouïre.

PAR le contraire, où la bonté de la terre penetre beaucoup, trop ne la pourroit-on profonder : ains sera bien mesnagé, de la foüiller auant ; afin que meslee auec celle de la superficie, communiquent ensemble leurs facultez, pour le profit des bleds qui y seront semez. Ainsi qu'heureusement ce mesnage se pratique au pays de Cleues, par certains vertueux personnages, qui auec industrieuse dexterité, font passer deux charruës en vn mesme rayon, l'vne suiuant l'autre, pied-à-pied, dont le soc de la derniere prend la terre plus basse, & la porte en haut auec grande vtilité. Oeuure qui se fait à frais moderez eu esgard à ce qu'elle n'est de guiere moindre efficace, que si c'estoit à main d'hõme auec beaucoup de despense. Aussi faudra estre auisé de ne precipiter les œuures du labourage, entre deux desquelles est requis d'interualle, pour le moins trois semaines ; afin de faire saisonner le gueret : donnant par ce delay, tẽps aux herbes & racines de se mourir & pourrir. D'obseruer en outre le temps tendant plustost au vent qu'à la pluye, à ce que le gueret s'esuëte, & que les herbes & racines se sechẽt aisémẽt, ce qu'on ne pourroit esperer la pluye suruenant sur le nouueau labeur. A la veille d'e l'ensemẽcemẽt, en certains lieux de la Prouence & voisinage, on repasse la terre par vne œuure appellee, Trousser ou Retrousser, & ce tant pour casser le restant des mottes du precedent labourage, que pour ramollir la terre : afin de la rendre du tout propre à receuoir les semences. Laquelle œuure on donne legeremẽt & à peine, par estre lors la terre fort deliee à cause de sa bonne culture. C'est le vray gouuernement des terres de nouuelis, de relais, de repos, de gueret-vieux, diuersement appellees selon les contrees, duquel le pere-de-famille receura contentement ;

tement:car la frequẽte culture és bõnes saisons, le repos opportun, les amendemens par fumiers, les engraissent & rendent de bon & long seruice. Quant à celles qui pour leur grande fertilité, veulent estre chargees tous les ans, autre façon ne leur faut que la susdite, en reglant le nombre des œuures de leur culture, au loisir que nous en donnera le temps, auquel elles seront à deliure, dequoy conuiendra se contenter. Celles destinees pour les orges, auoines & legumes, seront labourees durant l'Hyuer, le plus souuent & le mieux qu'il sera possible; espiant les bonnes saisons, afin d'estre prestes à ensemencer aux mois de Ianuier ou de Feurier,

Ovtre lesquelles œuures, certains bons mesnagers en donnent vne extraordinaire à leur labourage, par le moyen de laquelle, les terres se remettent en vigueur, quand, ayans trauaillé dix ou douze annees, elles se treuuent lasses & comme recreuës. Par l'ordinaire culture, on ne profonde tant la terre qu'on en desengeance entierement toutes sortes de malignes herbes, lesquelles pour peu de place qu'elles treuuent, se sauuans du soc, multiplient & s'engrossissent estrangement au champ, & ce à son grand preiudice, qui en estant chargé & ensalli, ne peut produire que bleds chetifs & langoureux. Pour à quoy remedier, ceste supernumeraire œuure est inuentee, laquelle on donne au labourage, de dix en dix ans, ou de douze en douze, dont la terre se remuë presques autant auant que si on plantoit la vigne, meslant ensemble les terres de la superficie & du fonds: & tout d'vne main, sortans du fonds toutes racines, herbes, & pierres nuisibles, laissans le champ nettoyé en perfection. C'est à bras d'homme, & non par le trauail des bestes, que cela se fait, auec des pelles de bois, garnies de fer par le bout, à tout lesquelles la terre vne fois ouuerte d'vn costé, est taillee de la profondeur requise, & renuersee à lopins: lesquels cuits par les temps se brisent à plaisir, dont le fonds reste parapres tres-aisé à labourer; & fort fertil auec, mesmes à raison du meslinge des terres vieille & nouuelle, luy donnant nouuelle vigueur. Pourueu toutesfois, qu'on ne profonde tant qu'on en sorte la terre amaire, ains conuient y aller iusques là retenu, selon la proprieté du terroir. En lieu pierreux, cela ne se peut faire auec la pelle ferree, qu'on appelle en France Besse, & en Languedoc, Luchet, ains au lieu d'icelle l'on employe le hoiau, auec vtilité, le rencontre des pierres ne l'empeschant d'enfoncer à suffisance. Et soit ou auec le Luchet ou auec le hoiau, ne faut prendre la peine de sortir la terre du profond à l'air auec la pelle commune, ains se doit-on contenter de desrompre le terroir, en le meslingeant, comme a esté dit. Et à ce que commodément l'on puisse faire ce mesnage, qui n'est de petite despense, le general du terroir est desparti en dix ou douze portions esgales, pour en gouuerner ainsi vne par chacune annee: à ce que finalement, tout le domaine demeure au superlatif degré de bonté, selon sa naturelle suffisance. C'est que par ce moyen, estant mise en euidence toute la force du terroir, aucune portion n'en demeurant en arriere comme auparauant, le fonds en fructifie abondamment, S'il semble au pere-de-famille telle reparation estre trop penible, en se contentant du quart des fruicts de la premiere annee, la fera faire par autrui, sans se mesler de rien, comme l'on fait à Loriol en Dauphiné, & autres endroits d'icelle prouince. Condition, tout bien compté, treuuee raisonnable, veu l'abondance du bled sortant de cest artifice,

Excellente œuure pour remettre le champ lassé.

excedant de beaucoup le precedent port du terroir, qui en eſtant accommodé pour pluſieurs annees, reſte nettoyé de ſes immondices & empeſchemens, comme a eſté dit : & ainſi pour-neant & ſans frais, treuuera l'auoir mis en ſi bon eſtat.

DES FVMIERS.

CHAPITRE III.

Ses effects,



E fumier des terres eſt vne tres-notable partie de Meſnage, eſtãt notoire à tous ceux qui font profeſſion de manier la terre, que c'eſt le fumier qui reſiouït, reſchauffe, engraiſſe, amollit, adoucit, dompte, & rend aiſees les terres faſchees & laſſes par trop de trauail, celles qui de nature ſont froides, maigres, dures, amaires, rebelles & difficiles à cultiuer, tant il eſt vertueux. C'eſt du fumier d'où procede celle grande fertilité recerchee par tous les meſnagers, faiſant produire à la terre toute abondance de biens. Car bleds, vins, foins, fruicts des iardins & des arbres par le fumier viennent richement, eſtant aſſaiſonné par l'eau & conuenablement employé. La diſtinction des fumiers, les lieux & les temps de leur employ & application, en ſont les neceſſaires obſeruations. La valeur du fumier conſiſtant en la chaleur, fait que plus il eſt priſé, plus il abonde en ceſte qualité-là: comme le moins recerchable, eſt le plus froid. Les terres humides diſſoluent mieux & pluſtoſt le fumier, que les ſeches : pour laquelle cauſe, à celles là baillerons-nous le fumier plus chaud, qu'à celles-cy; leſquelles pour leur ſiccité, n'en peuuent faire penetrer la vertu beaucoup auant dans terre: & encores regarderons-nous voire meſme attendrons-nous le ſecours des prochaines pluyes. Car iceluy defaillant, on ne doit entreprendre de fumer les terres maigres & legeres. Or puis qu'il eſt neceſſaire d'aiouſter l'humidité au fumier, pour le faire valoir, à bonne raiſon en ce meſnage prefere-on l'Hyuer, au Printemps; & le Printemps, a l'Eſté. Les terres qu'on enſemence de bleds hyuernaux, ſeront fumees dés l'Automne; & dés l'Hyuer celles où l'on deſire mettre des bleds Printaniers. Par ce moyen l'humidité des ſaiſons diſſoluant les fumiers, en fait penetrer la ſubſtance dans la terre, au grand profit du fonds, qui en rend abondance de fruit. Auſſi, par meſme raiſon, donnerons-nous plus de fumier à la terre humide, qu'à la ſeche. La ſeche ſera fumee ſouuent, & peu à la fois; afin qu'à la longue elle ſe puiſſe engraiſſer, & par conſequent humecter. Ainſi les terres auront la quantité de fumier requiſe pour l'accroiſſement des fruicts, & non pour les eſtouffer; comme cela auiendroit, ſi ſans diſcretion on leur en bailloit par trop à la fois.

Fumier de pigeon.

LE premier & meilleur de tous les fumiers, deſquels l'on puiſſe faire eſtat, eſt celuy du colombier, pour ſa chaleur, qu'il a plus grande que nul autre, dõt il eſt rendu propre à tout vſage d'Agriculture, de telle ſorte, que peu, profite beaucoup: mais c'eſt à condition, que l'eau interuienne toſt apres pour corriger ſa force, autrement il nuiroit pluſtoſt qu'il ne profiteroit, attendu que ſeul, ſans eſtre temperé d'humidité, bruſle ce qu'il touche. C'eſt pourquoy, autre ſaiſon n'y a-il pour ſon application, que l'Automne & l'Hyuer, le Prin

le Printemps estant suspect, pour la proximité de l'Esté. Le fien de toute sorte de volaille vient aprés, hors-mis de l'aquatique, comme canards, oyes, cygnes, & autres, qui pour leur grande froidure ne sont d'aucune ou bien petite vtilité, & en suite celui des moutons & brebis, cheures, cheuaux, mulets, bœufs, asnes, pourceaux, qu'on augmente auec des pailles & fueilles seruans de litiere au bestail. Les Anciens ont fait grand cas du fien de l'asne, mesme Palladius, qui le met au premier rang pour les jardins, d'autant que telle beste mange fort lentement, & par ce moien digerant bien la viande, en rend le fumier qualifié en perfection. Plusieurs conseillent ne mesler les fumiers, ains les renger à part par especes separees, & apres les emploier selon leurs proprietés. Cela se fait aisément de ceux du colombier, du poulailler, & de la bergerie; mais des autres, la chose ne se peut accommoder, pour la difficulté de telle distinction. Parce qu'estant tout l'autre bestail presque logé ensemble en estables contigues, leurs fumiers se meslent és lieux, où des estables sont portés reposer. Aussi telle penible curiosité n'est nullement necessaire, voire plustost nuisible, d'autant que bons ne peuuent faillir d'estre les fumiers de diuerses sortes de bestes, vnis & saisonnés en vn corps, les vns faisans valoir les autres: ce qu'on ne peut dire des separés, dont s'en treuue de peu de valeur. Les plus pourris & menus, seront emploiés aux prairies des-ja faites, & aux jardins: les moiens, aux terres-à-grains, & vignes: & les plus grossiers, aux prairies que vous faites de nouueau pour estre incorporés auec la terre, afin de produire, par leur crudité, abondance d'herbes. Vos fumiers seront charriés és terres-à-grains dés le commencement de Septembre, aprés que les grandes chaleurs seront passees, euitant par ce moien le hasle du Soleil, qui les dessecheroit par trop: j'entens touchant les terres de repos, qu'on pretend ensemencer les premieres. Toutesfois és enuirons de Paris l'on n'attend le mois de Septembre pour charrier les fumiers sur telles terres, ains c'est dãs le mois de Iuin, courant alors le fumier; auec vn labour, qui est celuy appellé Bisner. Auec discretion sera distribué le fiens du colombier, de peur que par trop grande quantité la semence n'en fust bruslee, parquoi, on le seme par la terre à la façon du bled, & presque aussi rarement. De mesme fait-on de celui du poulalier, d'autant qu'ils symbolisent ensemble en vertu & chaleur, tous deux causans grande abondance de grains. Et non seulement és terres labourables, & aux prairies, sur toutes à celles d'abbreuuage, les fumiers de telle volaille sont de grãde vtilité; mais aussi aux vignobles, esquels, specialement celui du pigeon, fait produire abondance de bon vin: ce qui n'auient par aucun autre fumier, qui ne sert que pour la quantité, demeurant le vin petit, de goust des-agreable, & sujet à se corrompre. Le fien du bestail laná s'emploie vn peu diuersement des autres: c'est que sans frais de charroi il se treuue tout porté sur les terres de relais, par le moien du parc où tel bestail, & le caprin, couche durant la nuit, la plus-part de l'annee; & qui s'y promenant à plaisir, engraisse fort bien les terres, De mesme sans despence, est emploié celui du gros bestail; couchant en campaigne dans le parc: mais le fumier, que toutes ces bestes font dans leurs estables durant l'Hyuer, à la maniere des autres, est charrié où leur seruice est destiné. Plusieurs autres sortes de fumiers y a-il pour l'amendement des terres, qui toutesfois ne sont

De la poulaille. & Du bestail à quatre pieds

Distinctions des fumiers pour les emploier.

en vſage par tout, tant pour l'ignorance; que pareſſe des meſnagers.

La chaux ſert de fumier, auſſi faut.

L A chaux neuve eſt de grande efficace pour telles choſes, laquelle meſlee auec quelques terriers, balieures, ou autres fumiers, & jettee au champ au commẽcement de l'Hyuer l'engraiſſe treſ-bien : & ſelon ſon naturel chaud, tuë les beſtioles & les racines des herbes nuiſantes. En quoi la cherte n'eſt tant conſiderable, quoi-que la chaux couſte de l'argent, que le profit en reuenant, eſt aſſeuré, comme ce meſnage s'eſt dés long temps pratiqué aux païs de Gueldres & de Iuilliers.

L'herbe des féves.



L E s feuves engraiſſent les terres où elles auront eſté ſemees & recueillies y laiſſans quelque vertu agreable aux fromens qu'on y fait par-aprés : mais plus grande & plus profitable y ſera-elle, ſi ſans eſpoir d'autre commodité que de la graiſſe, on laboure les féves ja grandes & en fleur, enuiron la fin d'Auril, ou au commencement de May, renuerſant auec le ſoc toute l'herbe, en la meſlant auec la terre, pour là ſe pourriſſant ſeruir d'amendement: ſelon l'ancienne façon des Macedoniens & Theſſaliens. Et s'il fait penſement au pere-de-famille, de gaſter ainſi les féves preſque preſtes, qu'il conſidere que c'eſt touſiours tout vn, où il mette ſon argent, pourueu que ce ſoit à ſon vtilité : s'aſſeurant que deux eſcus emploiés en féves, à ceſte ſeule intention, lui porteront plus de profit, que ſix en fumiers. Telle maniere de fumer les champs, par les féves, s'obſerue heureuſement en Dauphiné vers le Diois, vn peu diuerſement toutesfois : car ils attendent que les féves aient grené, & aprés auoir exposé les gouſſes des féves aux pauures, les leur donnans par aumoſne, auec l'herbe labourent le champ. Encores plus vtilement font ce meſnage, ceux qui ſe ſeruent des féves à la mode des lupins, ci-aprés monſtree. Par ainſi ont-ils loiſir de bien labourer le champ durant le Printemps : & ceſte commodité, que, pour ſemer, ſe ſeruent des féves cueillies la meſme annee, y emploians les menues & chetiues, ſeparees des autres auec le crible. Aucuns auec raiſon gouuernent autrement la graiſſe des féves. En terre tenuë en relais, bien labouree, & ſi poſſible eſt, fumee, ſement de l'orge, aprés auoir cueilli l'orge, des féves d'Hyuer; & icelles recueillies, l'annee d'aprés, du froment; lequel aprés auoir moiſſonné & enleué, la terre eſt labouree en ſa ſaiſon, & laiſſee repoſer vn an, pour recommencer ce meſnage : dont la terre porte gaiement trois annees de ſuite, & ſeulement s'en repoſe vne, ainſi ſe maintenant tres-bien au labourage. Auſſi engraiſſent la terre, les pois, la veſſe, les orobes ou ers, & autres legumes; exceptés les ciches, qui notoirement l'emmaigriſſent. Le ris auſſi ſert en ceſt endroit, mais l'on n'en peut faire eſtat certain, pour n'eſtre eſleuable en autre fonds qu'accommodé d'eau pour l'arrouſer à toutes heures.

Des Lupins.

L E s lupins ſont beaucoup à priſer pour l'engraiſſement des terres, pourueu toutesfois que le climat le permette. Les Anciens à telle occaſion les ſemoient au mois de Septembre, & en renuerſoient l'herbe dans terre lorrs qu'elle auoit jetté ſa ſeconde, ou troiſieſme fleur : meſme en ſemoient-ils parmi leurs vignes pour les engraiſſer. Mais la pratique de ce temps-ici, en la Toſcane, en Piedmont, & ailleurs, où tel engraiſſement eſt en vſage, monſtre la droite ſaiſon de ſemer les lupins, eſtre ſur la fin du mois de Iuin, ou au commencement de Iuillet, ſur les terres de gueret-vieux, qu'on prepare pour les bleds d'Hyuer, lors que leur labour eſt fort auancé : donnant

ce tard

ce tard ſemer, loiſir de bien cultiuer le champ, ce qu'on ne pourroit faire par l'ordre antique. En ce temps-là doncques auec vn labour fait au ſoc, nous jetterons la ſemence des lupins en terre: laquelle toſt apres couuerte & ombragee par l'herbe en prouenant, ſera conſeruee en quelque humidité : & par ſon amertume, toutes ſortes de beſtioles ſeront chaſſees, & tuees les racines & herbes malignes: ſi que le gueret deſchargé de telles nuiſances, & engraiſsé par l'herbe meſlee auec la terre par vn labour donné ſur le cõmencement de Septembre, ſans attendre ne fleur ne fruict, ſe rendra propre à receuoir & eſleuer les ſemences des bleds auec grand profit. Par elle meſme ſe conſerue l'herbe de lupins en campagne ouuerte, ſon amertume lui eſtant aſſeuré rempart contre toute ſorte de beſtes, aucune n'en oſant approcher. Facilement, elle ſe meurt & pourrit, à cela n'eſtant requis que le ſeul toucher du ſoc. C'eſt aux terres maigres où les lupins ſe plaiſent, comme auſſi à elles appartient proprement le meliorement. En ceſte ſorte l'on ſe priue de la ſemence des Lupins, mais pour s'en fournir, il en faut ſemer & traiter à la maniere des autres legumes, comme ſera monſtré en ſon propre lieu.

La Marne eſt auſſi bon fumier.

LA Marne ne doit eſtre oubliee, pour la grande vertu engraiſſante qu'elle a, à bon droit appellee d'aucuns, Manne. Pline la priſe beaucoup, eſtant de ſon temps en grande reputation, affermant ſa vertu durer trente ans en terre, ſans y en remettre de nouuelle. Elle eſt fort cognuë en l'Iſle de France, en la Beauſſe, Picardie, Normandie, Bretaigne & autres prouinces de ces contrees-là. Ce n'eſt autre choſe qu'vne mine de terre, endurcie preſque comme pierre, laquelle on caue quelquesfois fort profondement dans terre. Selon les lieux elle eſt coloree: en aucuns elle eſt blanche, en autres griſe ou rouſſe. Eſtant ſortie de la foſſe on la met ſur le champ en petits monceaux deſpartis, ainſi que le fumier, pour y eſtre fuzee, comme chaux, par le Soleil, la pluie, le froid, dont elle ſe diſſoult & reduit en poudre dans quelques jours; puis eſparſe & incorporee en moderee quantité auec la terre, l'eſchauffe tresfort, voire de telle ſorte, que pour le premier an, les bleds n'y profitent guere, par trop de chaleur & graiſſe, les faiſans verſer à terre: mais celui d'apres & les ſuiuans, dix ou douze plus ou moins, ſelon la valeur de la Marne, ſans y en ajouſter d'autre, le fonds s'en reſſent merueilleuſement, auec grand auancement pour les bleds.

Cendres pouſſieres, & autres fumiers.

LES cendres des buees, celles de fournaiſe à tuilles, à chaux, à charbon: les pouſſieres des chemins, les reliefs des baſtimens n'y aians trop de pierres, les ſcieures des arbres, les immondices des priués, eſviers, eſgouſts & cloaques, les balieures de la maiſon & baſſe-court: toutes ſortes des deſpoüilles de jardin, comme troncs de choux, les fueilles ſeches des melons, concombres courges, coſſats & pailles de féves, pois, mouſtarde & ſemblables choſes: comme auſſi le marc des raiſins, aprés auoir exprimé & le vin & le trempé. En ſomme, tout ce qu'on peut ramaſſer de nul prix, dedans & autour de la maiſon, ſert à augmenter les fumiers, eſtant mis auec eux & meſlé enſemble. A la vigne ſert de bon fumier, les cimes & tendres jettons de bouïs, voire & aux oliuiers, & à tous autres arbres fruictiers. Auſſi engraiſſe la vigne le foin à demi pourri, eſtant là vtilement emploié, quand par inconuenient il ne s'appreſte bien ſur le pré, ou que le beſtail ne le veut manger, pour eſtre trop groſſier, comme celui de palus & mareſcages: en

autre

autre endroit, de mesme sert-il, estant meslé auec les susdites matieres, & auec elles, pourri & saisonné ainsi qu'il appartient.

Temps d'emploier les fumiers, & quels sont les meilleurs, les vieux ou les nouueaux.

QVANT au poinct de la Lune, auquel les fumiers, doiuent estre mis en terre pour s'en seruir, ne quels fumiers, recens ou rances, sont les plus à priser, ne s'en peut faire grand jugement; n'estimant à ce mesnage, meilleur le croissant que le decours de la Lune, ne generalement les vieux que les nouueaux fumiers, comme aucuns veulent. Qu'aussi telle distinction ne se peut commodément pratiquer en ceste negoce rustique; pour auoir le pere-de-famille tant d'occupation au cours de ses affaires, qu'en cest endroit il ne se trompera nullement, distribuant ses fumiers comme ci-deuant est monstré, en s'assujettissant au temps de leur application, qui est deuant ou dans l'Hyuer: à ce que l'humidité de la saison en face penetrer la substance dans la terre, pour garentir les fruicts, des chaleurs & secheresses importunes; si d'auanture le Printemps se rencontre auec peu de pluie, d'où souuent auient à l'arriuee de l'Esté les orges, auoines & legumes estre suffoqués & bruslés. Et bien que les bleds marsés & tremés ne soient semés qu'aprés l'Hyuer, le sçauant Agricole n'attendra tant à fumer les terres où il les voudra mettre, ains à la seconde culture d'icelles, qui pourra estre enuiron Noël, y espardra les fumiers qui auront esté faits dans ses estables, despuis les semences d'Hyuer jusques alors, pour de bonne heure incorporer leur substance dans terre, à l'vtilité susdite. S'asseurant qu'ainsi mesnageant ses fumiers, ne faudra gueres à bien rencontrer en telles semences, lesquelles bien souuent trompent le laboureur, par faute de telle preuoiance. Les fumiers qui se feront de Noël en hors, seront serrés pour les bleds hyuernaux, qui en seront d'autant mieux accommodés, que la prouision en aura esté faite plus grande, Touchant le fumier des jardins, grande sujection n'y a-il, pour la diuersité des viandes qui y croissent: lesquelles diuersement aussi desirent-elles estre semees, plantees, & par consequent fumees. Mais c'est l'eau qui fait valoir le fumier en cest endroit, de laquelle le Jardinier se sert durant tout l'Esté, selon son climat; & de mesme du fumier; non toutesfois en telle quantité, comme durant l'Hyuer & autres saisons de l'annee.

DES SEMENCES.

CHAPITRE IV.

Considerations sur les semences.



L'ELECTION des bonnes semences est l'vn des plus importans articles du gouuernement des terres-à-grains, car quelle cueillete que miserable pouués-vous esperer des bleds mal qualifiés, semés en vos terres, quoi-que bien labourees? Ceci donne coup à nostre mesnage; donques nous y regarderons curieusement, à ce que choisissans des bonnes semences, nous puissions tirer profit & honneur de nostre labourage. Pour vn preallable cõsidera le pere-de-famille, quels sont les grains qui mieux fructifient en son terroir, pour les preferer à tous autres: & suiuant les precedés enseignemés; en-

semencera

femencera touf-iours fa terre, des grains que plus gaiement elle produit; jamais de ceux qu'elle refufe. Et encores que fes grains foient beaux, bien nets, & bien nourris, fi eft-ce que touf-jours ne s'en doit-il feruir pour femer, ains s'en doit fournir quelquesfois d'ailleurs, pour le profit que la mutation a accouftumé de rapporter : felon le commun defir de toutes chofes, qui fe delectét en diuerfité. Ce qui notoiremét fe recognoift en cefte action, car la terre fe rejouit d'eftre quelquesfois enfemencee d'autre bled que du fien propre ; & au contraire, fe fafche de la continuation des femences nees en elle-mefme, s'y abatardiffans à la longue, quelque bonté qu'aie le fonds: & ce tant pluftoft & plus fort, que le terroir fe trouue plus humide.

De trois en trois, ou de quatre en quatre ans,
De remuer la femence il eft temps:
Et fi pourfuis le bien de ce mefnage,
Sur tes voifins gaigneras l'auantage.

En ce changement remarquerons-nous pour bon mefnage, la mutation d'vne efpece de bled en autre ; de froment en fegle ; de fegle en froment, & ainfi des autres. Comme, aiant noftre terre porté quelques annees du froment, donnés-lui par-aprés, du fegle ; & en fuite de l'orge, de l'auoine, des legumes ; dont tirerés profit ; pourueu que le fonds s'y accommode, felon qu'en quelques endroits s'en rencontrent, qui temperés d'argile & de fablon, fouffrent porter alternatiuement ces diuerfes efpeces de grains. Ce poinct doncques auec bonne raifon, fera retenu pour neceffaire maxime, *De changer de femence de trois en trois ans, ou de quatre en quatre.* Prendre du bled de voftre voifin pour femer, n'eft le changement que j'entens, car ce feroit touf-jours en reuenir là, que de femer comme du voftre propre : mais le faut enuoier querir loin de vous, vne ou deux journees, afin que la diuerfité de l'air vous fatisface en ceft endroit. Chacune prouince a fes particulieres obferuations là deffus, aiant par longues experiences, remarqué les endroits d'où les femences font les plus profitables ; à quoi fe faudra arrefter. Comme par exemple, defpuis Lyon jufqu'à la mer Mediterranee, comprenant trente ou quarante lieuës en trauers, les femences qui montent font les meilleures ; c'eft à dire, prinfes du Midi, pour eftre portees au Septentrion. Es enuirons de Paris, le changer de femence eft auffi treuué profitable, par la pratique des meilleurs mefnagers : auec mefme obferuation du monter que la fufdite. Mais ce monter-là, fe prend au regard des riuieres, qui en ce païs-là defcendent vers la Normandie & enuirons. Ainfi des autres, chacun pais en ce tant important article de mefnage, tenant pour loi inuiolable, fes profitables couftumes. Et de quelque part qu'on tire les femences, faut touf-jours regarder que ce foit de terre maigre, pour les loger en terre groffe : ou pour le moins, en terre de femblable fuffifance, car de les mettre en pire, le profit en feroit douteux : fe voians tous les jours, les plantes arrachees en lieu maigre, s'accroiftre tres-bien en gras ; & au contraire, ne faire que languir, tranfplantees de fort en foible terroir. En outre, de quelque efpece de bleds que ce foit, pour femence, en choifirés le grain bien meur, fort pefant, de belle couleur, non langui ni ridé, car ainfi bien qualifié ; ne pourra faire que bonne fin : Telle curieufe eflection ne fe peut exactement faire, tirant la femence d'ailleurs que de chés vous, auffi n'en eftes-

Qualités du bon grain.

vous

vous contraint chacune annee. Parquoi, lors qu'il escherra d'en venir au change; faudra receuoir la semence telle que la treuuerés; toutesfois de l'endroit qu'il appartient, la conuient choisir, & la plus approchante de vostre intention que faire se pourra : mais és autres annees sera à vostre liberté d'y pouruoir à souhait. Lors destinerés pour semence, les bleds parcroissans en vos plus maigres terres, peu ou point fumees, & qui n'aient esté en herbe, ne tondus, ne mangés par le bestail, les laisserés meurir en perfection : estant moissonnés, tout aussi tost seront batus ou en la grange ou en l'aire, & ce fort legerement, sans violence, afin d'en tirer le bled le plus meur, qui est celui qui plus facilement se desuelope de la paille comme le premier-né, à telle cause se treuuant au bout de l'espi. Cela se fait comme l'on desire, si auec le fleau on escout les gerbes par le bout sans les deslier en battant tout doucement la sommité des espis. Aucuns y allans plus singulierement, arrachent les plus beaux espis des gerbes, estans portees, ou en la grange ou en l'aire, & tels choisis, sont serrés à-part, puis batus comme dessus. Ainsi la plus franche & plus fertile semence, se retire, pour estre emploiee en saison. De ceste semence, encores par le van & crible en discernerons-nous le bon d'auec le mauuais qui y pourroit estre : pour retenir l'vn, & rejetter l'autre, à ce qu'autre semence que fertile, ne soit jettee en terre. Chacun tient que du froment vert, chanci, ridé & leger, prouient l'iuroie, degenerant en telle maligne plante, quand ainsi mal qualifié, semé en terre aquatique, ou que l'Hyuer est extraordinairement pluuieux. I'ai moi-mesme esgrené vn espi de froment, dans lequel se treuuerent quelques grains d'iuroie : qui me fait ne reuoquer en doute le degenerer du froment, en telle maligne graine d'iuroie. Aussi c'est chose creuë de plusieurs, que de l'iuroie procedee du froment, semee en bonne saison, prouient quelquesfois du froment de belle monstre : mais retenant du naturel de l'iuroie, il rapporte la malice d'icelle au pain qui en est fait; causant mal de teste à ceux qui en mangent : en outre, que ce froment semé, produit de l'iuroie & non du froment.

Choisir la bonne semence, &

La preparer luy faire produire.

A la recerche de la bonne semence sera ajoustee l'eau, dans laquelle, pour la perfection d'espreuue, le bled prest à estre mis en terre, sera jetté & trempé, duquel la plus saine partie, comme la plus pesante, tombera au fonds : l'autre & infertile, pour sa legereté, nagera au dessus, d'où elle sera dés aussi tost recueillie auec vne cueiller percee : pour estre donnee à manger à la poulaille, ou enuoiee moudre pour le pain du mesnage. La bonne, estant vn peu sechee, jusques à ce qu'elle ne tienne plus aux mains, ce qui se fait en la remuant & esuentant, ainsi humide sera semee : dont elle poussera de terre hastiuement & euitant par là, le danger d'estre rongee au champ par les bestioles sous-terraines; & de s'y estouffer, en attendant le temps propre à la faire naistre, qui souuent tarde beaucoup. Que ceci ne vous semble ne trop curieux ne trop penible, pour vous destourner d'vn si profitable mesnage. Deux cuuettes de pareille grandeur aurés, chacune accommodee d'vn robinet en bas, pour vuider l'eau aprés en auoir osté le bled leger nageant sur l'eau, en escumant. L'vne sera tous-jours pleine, & l'autre vuide : l'eau de ceste-là sera mise sur ceste-ci, & le bon bled estant à sec prins & mis esuenter sur des linceuls, & de là dans des sacs porté au champ : ainsi alternatiuement seruans ces deux cuuettes, auec beaucoup d'vtile

Abondamment.

d'vtile aisance. Et cela, sans perte de temps se fait la matinee, lors que les laboureurs & le bestail disnent, s'apprestans pour leur ouurage. Ceste obseruation est necessaire, De semer plustost le bled nouueau, que le vieil, pour tous-jours le plus recent, estre le plus fertile; & au contraire, le rance impropre à fructifier, voire ne faut faire nul estat, pour semence, du bled de deux ans, peu de celui d'vn, ains conuient preferer à tout autre, le cueilli la mesme annee qu'on le seme. Voici vn autre artifice pour faire profiter plus que de l'ordinaire la semence jettee en terre; dont l'intention est d'autant plus subtile, que la preuue l'a authorisee. Le bled destiné pour semence, soit froment, segle ou orge, sera mis tremper durant vingt-quatre heures dans l'eau engraissee auec le meilleur fumier que pourrés treuuer: & la façon de l'engraisser est telle, Aiés vn grand cuuier, & d'icelui remplissés enuiron les deux tiers, de ce fumier là; en aprés acheués de remplir vostre cuuier, d'eau de riuiere, laquelle y laisserés sejourner enuiron deux jours, & puis en tirerés le fumier, qui par ce moien, aura laissé toute sa force & vertu dans ceste eau ainsi engraissee, pour la cõmuniquer à la semence que mettrés tremper dans icelle, mais faut obseruer, que sortant de ceste eau la semence qui y aura esté mise, la faut faire secher à l'ombre, & dés aussi tost que sera seche, la semer, sans attendre que par trop se dessecher elle perde sa vertu nouuellement receuë. Par ce moien, la semence ainsi preparee, rendra auec esbahissement dix-huict ou vingt pour vn. Si en l'annee suiuante desirés auoir sur le mesme bled, vne telle multiplication, vous faudra pratiquer ce mesme remede, car ceste vertu du fumier ne s'estend plus loin que d'vne annee.

Merueilleusement.

LES mesures des terres n'estans par tout semblables, ni les proprietés des terroirs generalement d'vne sorte, font qu'on ne peut justement ordonner, ne de la semence, ne du temps qu'on a à emploier au remplage & à la culture de chacun arpent de terre. Seulement le laboureur sera auerti de ne donner tant de semence à la terre maigre, qu'à la grasse: pour la foiblesse de ceste-là ne souffrir tant de charge que la force de ceste-ci. Toutesfois contre l'opinion d'aucuns qui veulent le contraire, fondés en ce que la terre grasse, pour sa fertilité, fait abondamment troncher ou closser les grains; c'est à dire, qu'vn grain y fait plusieurs espis, & pourtant le bled y deuoir estre semé clairement: au rebours de la maigre, à laquelle le bled ne fait autre chose que naistre sans closser ne multiplier, & que n'estant chargee de beaucoup de bled, elle se treuueroit, trop claire semee. joint que tous-jours, en quelque endroit que ce soit, quelque portion de semence se perd dans terre. Ces deux contraires auis ont esté anciennement soustenus par Columelle & Pline; la decision desquels appartenant à tout mesnager, sera que la patience d'vn couple d'annees, le resoudra de ce doute pour y prendre auis, selon le naturel de son air & de sa terre. On est par tout d'accord, que plus de bled conuient donner à la terre, que plus chargee d'arbres, & plus aquatique elle est, & que plus tard se font les semences: parce que les ombrages, les eaux, & les prochaines froidures de l'Hyuer, en font tous-jours perdre quelque peu, contre lesquelles tempestes, resistent aucunement les semences estans fortifiees de la bonasse de l'Automne, à quoi est requis prendre garde. Touchant le temps, ce sera le moins qu'on y pourra emploier, en allant à ceste œuure (la plus remarquable du labou-

Ni la semence ni le labour ne se peuuent justement prescrire.

rage

rage) auec extreme diligence, tant pour le naturel de l'œuure, touſ-iours plus profitable, auancee que tardee, que pour donner temps à nos laboureurs, de continuer leur charge pour les champs qui reſtent à cultiuer.

Des diuerſes eſpeces de bleds.

APRES auoir monſtré la vraie maniere de preparer la terre pour loger toute ſorte de bleds; en ce lieu eſt maintenant à propos de traicter particulierement de leur nature, de leurs eſpeces & differences. Surquoi eſt à noter, que ce mot *Bled*; pluſtoſt Barbare, corrompu de l'Italien, que tiré d'autre langue, eſt prins generalement pour tous grains juſques aux legumes, bons à manger. Et celui de *Froment*, venu directement du Latin, & iuſques à nous des Anciens Romains, eſtre vn peu plus particulier, comprenant neantmoins toutes ſortes de grains à faire pain pour la nourriture des hommes, qui ſont ceux qu'aujourd'hui nous appellons, Fromens, Eſpeautres, Segles, Orges, Millets & Auoines. En pluſieurs endroits de ce Roiaume, par le Bled, eſt entendu le pur Froment, comme anciennement par le mot de Semence, l'Eſpeautre. Du Froment, receu par nous à la longue, ſe ſont faites des ſubdiuiſions, en eſtans recognuës de ſix à ſept eſpeces, qu'on remarque auiour-d'hui: dont les aucuns ſont barbus, c'eſt à dire, aians des areſtes en leurs eſpis, & les autres raz, n'en aians aucunes. Quant à leurs noms, & les Anciens & les Modernes, leur en ont tant donné, que qui voudroit s'y arreſter n'y treuueroit que confuſion; eſtans autant diuerſifiés les vns des autres, comme il y a de terres qui les produiſent. *Triticum*, eſt le mot Latin, par lequel les Anciens ont exprimé toutes ſortes de froments dont generalement ils vſoient, qui ſe peuuent rapporter aux noſtres de ce temps, leſquels ils ont particulariſé en pluſieurs eſpeces, comme *Siligo*, qui eſt vn Froment fort blanc & bon *Tragos*, *Olyra* & autres diuerſement nommés, qui ſont tous Fromens diſſemblables en quelque partie lés vns des autres: & les aucuns comme baſtards, degenerans, aucunement des ligitimes. Columelle fait mention de ſix eſpeces de Froment deux de raz, & quatre de Barbus, qu'il nomme *Blancé*, *Rougeaſtre*, *Poullé*, & le Barbu, *Marsés*, autremẽt *Eſcourgeon*. Sur toutes leſquelles eſpeces, les Anciens ont plus fait eſtat du Rougeaſtre que de nul autre, qu'ils ont appellé *Froment rouge*, & par hõneur, *Far adoreum*: car de ce mot *Far*, eſt venuë la farine, comme voulãt dire, ceſte-ci eſtre la ſeule eſpece de Bled produiſant choſe tant precieuſe & neceſſaire: bien qu'elle ſe tire de tout autre bled, meſme des legumes; tous grains indifferemment faiſans farine. Touchant l'epithete *Adoreum*, il eſt vrai-ſemblable qu'elle lui a eſté baillee, ou par excellence, comme meritant d'eſtre adoree pour ſa valeur; ou parce que les anciens Paiens preſentoient de ce bled à leurs Dieux, en les adorans. Ce ſont la couleur & la figure des Fromens qui aujour-d'hui nous les font diſcerner, nõ les noms, diuers ſelon les lieux où l'on eſt. Dont auec raiſon l'on peut dire le Froment rouge; eſtre celui duquel preſque par tout ce ROIAUME, l'on ſe ſert le plus, appellé en pluſieurs endroits, *le Rouſſet*, à cauſe de la couleur de ſa barbe qui eſt rouſſe: duquel la ſemence a eſté cheremẽt conſeruee de pere à fils juſques à nous tant pour la bonté d'vn tel grain, que facilité de ſa conduite, venant aiſément en terroir de moienne bonté, ſans par trop craindre les bruines, ni autres injures des temps. A ceſtui-ci nous accouplerons vne autre ſorte de froment pour la conformité de leur nature en gouuernement & rapport, en nulle autre

Froment.

choſe:

chose dissemblable qu'en la couleur, n'estant si haute, c'est *l'Ausegue*, ainsi appellé par d'aucuns & par d'autres, la *Seissete*, Le *Siligo*, ou *Blance* de Columelle se peut rapporter au gros bled-blanc qui a l'espi quarré, fort estimé pour son bon rapport, semé en bonne & grasse terre. Vne espece de froment y a-il discordante des autres au temps du semer; car elle se met en terre au Printemps comme les Orges. C'est le *Barbu-marses* de Columelle, dict *l'Escourgeon* des Sauoisiens, *Primauo*, & des Piedmontois, *Marzol*. Les Italiens, Piedmontois, ceux de Languedoc & de la Prouence, saccordent à ce mot, *Tozelle*, qui est vn Froment-raz, prisé par sur tout autre pour sa delicatesse à faire pain, & aussi pour son facile accroist; mis en terre de moyenne bonté, ne craignant par trop le mauuais tẽps. Columelle fait deux especes de Froment-raz, preferant le plus gros ayant l'espi quarré, à l'autre. Le *Bouchard* a sa couleur brune & a son espi gros, se peut facilement remarquer: il fait bonne fin, fructifiant autant que nul autre, mis en terre grasse & bien cultiuee. Or comme nous ne recognoissons en ce temps-cy, les autres noms des Anciens, ainsi les nostres d'auiourdhui ne peuuent estre receus par tout. Dequoy ne se souciera pourtant nostre mesnager, gardant telle curiosité à la recerche du naturel de ses semences & de ses terres, selon leurs diuersitez, pour les assortir ensemble: à ce que par telle correspondance, & le bled & le fonds, facent leur deuoir, pour remplir ses greniers par leur abondance. *Tozelle.*

VNE autre espece de fromẽt y a-il de grande valeur. Elle produit vn grãd espi plat, de chacun costé duquel sortent trois ou quatre petits espis auec leur queuë courte, faisans ensemble comme vn gros bouquet porté par vn seul tronc. Mais pour sa rareté le mesnager n'en peut faire estat certain, bien que desirable pour son grand rapport. Ce froment a rendu chez moy quarante pour vn, semé dans vn iardin: & employé en terre commune, douze à quinze. Quant a son seruice il fait le pain tres-bon & fort sauoureux, mais non si blanc comme l'autre bled: parce qu'ayant la pelure de grain (qui est assez gros) fort deliee difficilement se peut-il moudre grossierement, comme est requis pour faire que le pain soit bien blanc, ains se conuertit presque tout en farine, auec peu de son, tel deffaut reuenant neantmoins à la commodité du mesnage.

L'ESPEAVTRE dite des Grecs *Zeia*, & des Latins *Zea*; ou *Semen*, est vne espece de Froment: le grain de laquelle esbourré & despoüillé de ses pellicules, demeure par-apres des plus delicats Fromens, trespropre à faire pain blanc & friand. Mais d'autant qu'en cela n'y a du profit, ne rendant que fort peu de farine, pour l'abondance du son qu'elle fait estant moluë ou pelee, cause qu'en ce Royaume maintenant telle sorte de bled n'est beaucoup prisee: au contraire du temps passé en Italie, où par les Anciens Romains l'Espeautre estoit mise au premier rang des bleds, par singularité l'appellans *Semence*, comme i'ay dit. Mesme Hesiode a donné le titre principal à la terre produisant l'Espeautre, la nommant, *Zeidoros aroura*, qu'aucuns ont interpreté, *Terre donnant la vie*: comme si de ce seul grain, les premiers hommes faisoyent du pain pour viure: bien que ce titre, representé à la lettre signifie, *Terre portant espeautre*. Encores en certains endroits d'Italie & d'Alemagne & par toute la Suisse elle est en reputation. Il y en a de diuerses especes, anciennement aussi nommees, *Azinca*, *Typha*, & autrement. Deux princi- *Espeautre.*

pales en recognoiſſons-nous au-iourd'huy, dont l'vne & plus priſee, eſt beaucoup plus groſſe que l'autre : aucune n'eſt pourtant delicate, ſouffrans les deux eſtre miſes en terre legere & argilleuſe, & en laquelle le Froment & le Segle ne peuuent profiter. Qui eſt la cauſe que les meſnagers ſe ſeruent de l'Eſpeautre, pour employer leurs pauures terres, où tel grain profite aſſez bien, moyennant qu'on le ſeme de bonne heure : eſtant le bled le plus haſtif à ſemer, & le plus tardif à moiſſonner ; demeurant en terre plus que nul autre. Sa paille n'eſt gueres bonne nourriture pour le beſtail, dure & de petite ſubſtance. L'Eſpeautre, a cela de commun auec le Froment que de degenerer en autre eſpece : mais c'eſt en auoine en laquelle ſe change à la longue, quand la ſemence mal qualifiee de trop de vieilleſſe ou autre vice, ſe treuue iettee en terre aquatique, maigre, & mal labouree.

Segle. TOVCHANT le Seigle, appellee en Latin, *Secale* : ou *Farrago*, elle eſt remarquee de deux eſpeces, dont l'vne eſt de l'Hyuer, & l'autre du Printemps: ceſte-cy par aucuns eſtant appellee, Tremeze. Tous leſquels Fromens & Segles, veulent eſtre ſemés deuant l'Hyuer, exceptez ces deux remarquez du Printemps. Mais c'eſt ſous ceſte particuliere obſeruation, comme a eſté touché, que de loger les fromens en terre plus argilleuſe que ſablonneuſe, plus humide que ſeche, & ſous air plus chaud que froid : au contraire, les ſegles en celle qui tient plus du ſable, que de l'argile, du ſec que de l'humide, & en air plus froid que chaud. Pour donques conuenablement ſemer les fromens, eſt requis attendre la venue des pluyes, & icelles eſtre paſſees, pour adoucir & humecter la terre : à quoy n'eſt beſoin viſer pour le reſpect des ſegles. C'eſt ſuiuant l'ancien commandement,

Les Fromens ſemeras en la terre boüeuſe,
Les Segles logeras en la terre poudreuſe.

Bled Meteil. LE METEIL eſt vne compoſition de froment & de ſegle, ainſi appellee en France, ſoit ou à cauſe de ce que les metaiers en font leur pain de meſnage, ou ſoit pour eſtre ce mot deriué du Latin *Metellum.* En pluſieurs lieux du Languedoc & de la Prouence eſt nommé, *Meſcle* & *Conſſegal.* On ſeme le Meteil quand & en meſme lieu que les Fromens & Segles : abondant plus en l'vne de ſes deux eſpeces de bled, que plus particulierement le fonds s'y approprie.

Orges. DES Orges, il y en a & de l'Automne & du Printemps. Ceux de l'Automne ſe ſement en terre graſſe, bien fumee & bien labouree. Ce ſont ceux qu'on appelle Cheualins, pour eſtre leur herbe, tres-bonne pour purger & engraiſſer les cheuaux à la primeuére. Ils ſont de grand ſecours aux pauures gens, quand les premiers meurs, on les moiſſonne en l'arriere-ſaiſon de l'annee, bien que de groſſiere nourriture. Et comme ce bled eſt haſtif & au ſemer & au moiſſonner, auſſi l'eſt-il au manger, ne ſe pouuant longuement conſeruer : pour laquelle cauſe l'on n'en garde que pour ſemence. La droite ſaiſon des autres Orges, pour eſtre mis en terre, eſt apres les froidures de l'Hyuer. Aucuns neantmoins en font en l'Automne, mais c'eſt auec hazard d'eſtre tuez par le prochain froid, ioint ce mauuais meſnage, que communément l'on ne loge tels grains en terre de relais (comme il conuiendroit faire les ſemans ſi toſt) ains en celle qui ayant porté ou du Froment ou du Segle, pour ſa bonté encores telle annee reçoit de l'Orge au Printemps

Printemps. Tels Orges ſont communément appellez Paumés ou Paumoulés. Il y en a dediuerſes eſpeces, dont les aucunes ont plus de deux rengees de grains en leurs eſpis. Ils profitent bien, aians le fonds & le temps propres à leur naturel : qui eſt terre plus legere, que peſante, plus ſeche, qu'aquatique ; graſſe, bien fumee, facile à labourer : & qu'en la primevére ſoit arrouſee par frequentes pluyes ; leſquelles defaillans, ne faut beaucoup eſperer des Orges. S'ils ne gaſtent la terre, à tout le moins la deſſechent-ils bien tant, que ce qui y eſt mis en ſuite s'en reſſent beaucoup, par-apres n'y pouuant gueres profiter : meſme par leur grande ſiccité, faſchent-ils toute ſorte d'arbres, quand ſur leur maturité, rendent vn air importun par trop de chaleur, ſpecialement aux ieunes plantes, dont elles ſont ſuffoquees. C'eſt d'ou les Anciés ont ordonné les Orges eſtre mis en terre ſi graſſe, qu'ils ne puiſſent trop importuner ; ou ſi maigre, qu'elle n'en peuſt eſtre empiree. Les Orges ſont de bon ſeruice, & pour les hommes & pour les beſtes, deſquels le pere-de-famille doit faire eſtat pour le pain du commun ; tant pour rendre beaucoup de farine, que pour la vertu qu'ils ont d'eſteindre la malignité de l'iuroye : car l'Orge meſlé auec d'autres bleds chargés de tel grain vicieux, empeſche de nuire à la teſte, par telle commodité employant toute ſorte de bleds, pour le pain du meſnage, quoy-que chargés & non gueres nets, autrement & au defaut des Orges ſeroit-on contraint donner tels bleds ſales, aux poulailles & autre beſtail. D'autre-part, les Orges ſont tres-profitables & ſains à eſtre mangez en potage, pellez & mundez ; auſſi à diuers vſages de medecine qui les rend recommandables.

Les Millets ſuiuent les Orges, c'eſt à ſçauoir, en vtilité, ſeruans comme eux, au viure des hommes : non quant au temps des ſemences, veu qu'entre-deux conuient faire les auoines. Les Millets ſont fort propres à la meſnagerie, tant pour eſtre mangez en pain fait de ce ſeul grain, cuit, ou au four, ou en l'eau boüillante, en potages pellez & mundez comme les Orges, que meſlez auec l'autre bled de l'ordinaire : leſquels en temps de famine ou de cherté, ſont de grand ſecours au pauure peuple ; & touſiours neceſſaires pour la nourriture de la volaille. Ayant le fonds & la ſaiſon à commandement, qui ſont terres bonnes, bien labourees, & fumees, & ſouuentesfois arrouſees par les pluyes de l'Eſté, multiplient eſtrangement : ce qui leur a imposé le nom de *Mil* ou *Millet* ; comme voulant dire que d'vn en procedent mille. Auſſi void-on ſouuentesfois de peu de poignees de ſemence de Millet en ſortir pluſieurs charges. Il y a diuerſes ſortes de Millet, nommees auſſi diuerſement, ſelon les contrees où l'on eſt. Les plus priſees & principales ; ſont celles qui ont le grain rond & iaune, qu'on appelle ſeulement, Mil & Panil. L'eſpi du Mil reſſemble à vn pennache branchu : celuy du Panil, à la queuë de Renard, eſtans au reſte de ſemblable couleur, & de grain & de paille qui eſt iaune. De ces deux ſortes de Millet y en a de diuerſes hauteurs, atteignans les tiges d'aucuns, iuſques à celle d'vn grand homme. En ceſte qualité ſurpaſſant les Mil & Panil vne autre eſpece de Millet. Car ſon tige monte de dix à douze pieds, eſtant au reſte ſon grain ſemblable aux ſuſdits. Il rend admirablement, mis en bonne terre, vn peu humide & arrouſee. Son tige a le bois ferme comme rozeaux, ainſi noüé, mais rempli de moüelle : pour ſa fermeté & legereté l'ou s'en ſert à faire des caniſſes ou ra- *Millet.*

bles à nourrir des Vers-à-ſoie, & à ſecher des fruicts, à quoi ſe treuue fort propre. Le Millet-Sarrazin en eſt vne autre eſpece, toutefois tres-differente des precedentes en toutes ſes parties, c'eſt celui qu'en France l'on appelle *Bucail*. Il a la paille rouge, bas enjambé, le tige branchu, le grain noir, fait à angles la farine en dedans fort blanche. Son principal ſeruice eſt d'eſtre meſlé auec l'autre bled du meſnage pour le pain du commun. Separé auſſi n'eſt pas à rejeter. Eſt propre à engraiſſer les pourceaux, leur en donnant en farine auec leur boire. La volaille, pigeons & poules, refuſent de le manger à cauſe de ſa couleur noire, mais l'aians gouſté, s'en paiſſent tres-bien. Il profite en toute terre, meſmes en maigre, où communément auſſi on le loge, laquelle il emmeliore. Quant au gros grain de Turquie, ſa groſſeur, ſa couleur & la figure de ſon eſpi rendent incertain en quel rang de bleds on le doit coucher, n'ayant autre choſe de commun auec les autres Millets, que le nom & la ſaiſon de les ſemer. Pline l'appelle *Millet d'Inde*: en Italie eſt diuerſement nommé, ſelon les lieux, ſçauoir, *Melega*, *Melyca*, *Saggyna*, *Sorgo*. Son tuiau ou chalumeau, eſt gros comme vn petit rozeau ou canne, non gueres-eſleué ſur terre: ſes grains en figure & grandeur, reſſemblans à petits pois. Il y en a de diuerſes couleurs, de blancs, de rouges, de iaunes, de tannés & autres, l'eſpi enfermant les grains couuert d'vne groſſe gouſſe, toute ſemblable à celle de l'herbe que les Apoticaires appellent *Iarrus*. Il rend beaucoup de farine, veut eſtre ſemé rarement, vn grain loin de l'autre: & pourueu qu'il ſoit en bonne terre, fructifie abondamment. En bonne terre auſſi bien cultiuee & bien fumee, deſirent eſtre les Millets communs. C'eſt pourquoy pluſieurs les font ſur les terres de nouuelis ou de gueret-vieux, qu'on prepare pour les fromens ou Segles, pour les y ſemer apres auoir moiſſonné les Millets. Mais d'autres, auec plus d'auantage pour le fonds, les ſement apres auoir enleué les Fromens & Segles, comme ſera monſtré cy-apres.

Auoines. PLVSIEVRS ſortes d'auoines auons-nous, en figure peu differentes par-entre-elles. C'eſt ſeulement de couleur, de grandeur & de poids, qu'elles varient ſelon les lieux où elles croiſſent, & temps de leurs ſemences. Les meilleures ſont les plus noires, les plus groſſes, les plus peſantes, eſquelles qualitez plus abondent, que plus le terroir leur agree, plus toſt elles ſont miſes en terre, & en temps le plus approchant de la pleneur de la Lune en ſa deſcente. Comme au contraire, demeureront blanches, petites, & legeres, ſi on les ſeme en terre leur deſ-agreant, tard, & en Lune nouuelle. Pour bonne ſemence, ſera choiſie l'Auoine qualifiee comme deſſus, qui ait eſté moiſſonnee bien meure & parfaictement bien ſechee en gerbe, auant que la ſerrer; de peur de l'eſchauffement, qu'elle craint par deſſus tous autres grains, iuſques à en eſtre rendue ſterile, n'eſtant poſſible de faire naiſtre & ſortir de terre l'Auoine qui aura eſté eſchauffee.

Legumes. QVANT aux Legumes, ce ſont les bleds qui abondent en plus d'eſpeces que nuls autres: diuerſes en toutes qualités. Les principales & plus generalement conuës, ſont les Féves, Pois, Fazeols, Geiſſes, Pois-ciches, Poiſſillós, Veſces, Lupins, Orobe, ou Ers, Cumin, Fenugrec. Ils ſont appelés Legumes, du mot Latin, *Legere* ſignifiãt, Arracher. Es endroits eſquels la terre n'eſt du tout propre aux legumages, l'on ſe contẽte d'en faire quelque peu dãs les iardins, des eſpeces les plus faciles à venir, ſelon le lieu, comme Pois & Féves qui fructifient

ctifient presques par tout. Mais où entierement le climat & le fonds leur agreent, sont les legumes exposés en plaine campaigne, comme les autres grains, pour le profit reuenant de tel mesnage: heureusement pratiqué au Puy en Velay & enuirons, d'où pour la prouision des prouinces voisines sort abõdance de legumes. Ils sement és deux saisons de l'Automne & du Printemps, exceptez les ciches qui ne pouuans souffrir de froidures, ne veulent estre mis en terre, qu'apres l'Hyuer. Ceux qui sont faits en l'Automne, fructifient bien, si le ciel n'est trop froid & la terre non trop forte, toutesfois vigoureuse, sur tous, les menuës féves qui sortent mieux de l'Hyuer que les grosses. Mesme consideration doit-on auoir au choix des semences des legumes, qu'à celles des autres bleds; c'est asçauoir, de les prendre de lieu maigre, pour les mettre en gras; & aussi de les tremper dans l'eau pour vingtquatre heures, auant que les ietter en terre, tant par telle espreuue, discerner le bon d'auec le mauuais, que pour ramoulir la semence, afin d'en germer & leuer plus facilement. Comme les qualitez des legumes sont differentes, aussi demandent ils differentes sortes de terroirs: fructifians neantmoins, plus en bonne qu'en mauuaise terre: mesmes les ciches, qui ne font iamais bonne fin, qu'en terre neufue ou autrement fort fertile: au contraire des lupins, qui se plaisent mieux en maigre qu'en gras fonds: les autres legumes demeurans indifferens.

RESOLVS que serons de nos semences, & le mois d'Aoust estant passé, dés l'entree de Septembre commencerons à labourer-à-bled nos terres, comme on parle en France, c'est à dire, à ietter la semence en terre, sans autre attente que du beau temps. Voire dans le mois d'Aoust semerons les Segles, si le pays est froid: à ce qu'elles soyent en motte, auãt l'arriuee de l'Hyuer, pour pouuoir resister aux excessiues froidures, qui tuent quelquesfois les bleds, estant le Segle, la sorte de bled qui sous tous climats, veut estre la premiere semee. Les Orges cheualins & hyuernaux viennent aprés, puis les Fromens, Meteils & Auoines-d'Hyuer. Si au gouuernement de la mesnagerie y a du hazard (comme aucune chose de ce monde n'en est exempte) c'est en ce poinct des semences que plus on y en remarque: car quelque peine qu'on aye prinse durant toute l'annee à accoustrer & preparer la terre, en toutes les façons dont l'on se sera peu auiser, ce aura esté pour neant, s'il n'y escheoit rencontre de bonne saison en l'ensemencement, prouenant du temperament de secheresse & d'humidité, selon le particulier naturel des grains, plus ou moins les vns que les autres, requerant le sec ou l'humide, comme a esté monstré. Moiennant lequel, le fonds se treuuant humecté par les precedẽtes pluyes, & esuenté par le beau-temps present, sec & serain, se rend propre à receuoir les semences, pour facilement germer, tost leuer & sortir de terre, sans estre exposees à la merci des fourmis, vermines & autres bestioles qui les y rongent, & ce auec tant plus d'interest, que plus demeurent à naistre: & ne seront suffoquees des meschantes herbes, qui par le labour arrachees de terre, ne s'y pourront reprendre à faute d'humeur. Autre chose ne nous peut faire iouyr de ce rencontre, que la diligence, pour auec elle prendre par les cheueux le vray poinct de la bonne saison des semences, les expedians auec toute extremité de labour: craignans que les pluyes de l'Automne suruenans sur l'ouurage, ne nous renuoyent trop loin dans l'Hyuer, & par tel de-

Temps de semer.

strat, nous facent cheoir en grande perte. L'Antiquité dit là dessus,

Si tu veux bien moissonner,
Ne crain de trop tost semer.

dont sommes poussés à auancer noz semences auec espoir de profit. Les meilleurs mesnagers, instruits par longues experiences, mesprisent les tardiues semences, quoy-que fructueuses, souhaitans leur rapport estre buslé, pour l'exemple: ainsi que cy-deuant a esté touché: afin que leur fretilité n'anonchalisse le laboureur. Car c'est chose autant rare d'en auoir bonne issuë; que mauuaise, des hastiues, faictes en saison, & fauorisees du temps suiuant. C'est neantmoins selon la faculté des terroirs & climats, voulans plustost ou plus-tard estre ensemencez les vns que les autres: comme l'experience monstre la plus-part du terroir d'Orange ne vouloir estre semé si tost, que celuy de son voisinage. Auis duquel ceux du pays feront leur profit: & cestuy cy sera generalement receu, *Qu'il vaut mieux s'auancer que de reculer à ietter les semences en terre.*

Marques generales de la saison de semer, receuës en tout pays.

Les premieres fueilles des arbres cheans d'elles mesmes en l'Automne nous donnent auis de l'arriuee de la saison des semences: les araignes terrestres aussi, par leurs ouurages, nous solicitent à ietter noz bleds en terre; car iamais elles ne filent en l'Automne, que le Ciel ne soit bien disposé à faire generer les bleds de nouueau semez, ce qu'aisément se conoist à la lueur du Soleil, qui fait voir les filets & toiles de ces bestioles trauerser les terres, en rampans sur les guerets. Instructions generales, qui peuuent seruir & estre communiquees à toutes nations, propres à chacun climat, chaud, froid tempere, prouenans directement du benefice de Nature qui par ces choses abiectes & contemptibles, solicite les paresseux à mettre la derniere main à leur ouurage, sans vser d'aucunes remises ne l'ongueurs. Six semaines y a-il de bon temps pour les semences, & non gueres d'auantage, commençans és lieux temperés, enuiron le quinziesme de Septembre: encores les meilleurs iours sont les dix de la fin de Septembre, & les dix du commencement d'Octobre: lesquels ou la plus-part, se rencontrans au décours de la Lune, se rendront du tout propres à ceste action: selon la commune opinion des bons laboureurs, qui par excellence, appellent ce terme-là de l'annee, la bonne-Lune. Plusieurs bons mesnagers ne se soucient de ceste obseruance, soit ou pour la presse de telle fatigue, ne leur donnant loisir de s'enquerir du poinct de la Lune, ou que leurs coustumes les ayent resolus n'estre besoin d'en d'istinguer les termes pour semer les bleds, à quoy ie les renuoie: mesmes à ce dont ils se sont bien treuuez de pere-à-fils. Estant chose certaine qu'au maniment de la terre son naturel & sa situation sont de grande efficace. Palladius tient les ouurages des champs n'estre trop auancez ou reculez, faits quinze iours plustost ou plus tard, que de leur vray poinct. Ce sera à l'auis d'Hesiode où nous nous arresterons: Il commande au laboureur, de cultiuer sa terre, la semer, en moissonner le bled, estant nud, c'est à dire, en beau temps, auquel conuient diligenter sans estre chargé d'accoustremens. Partant, sans laisser escouler les bonnes saisons, & auant l'empeschement de l'Hyuer, nous expedierons nos semences.

Pour bien semer.

La semence sera esparse le plus esgalement qu'on pourra, & couuerte de terre seulement de deux à trois doigts, afin de la faire naistre & accroistre auec

ſtre auec profit : plus ou moins de terre luy eſtant nuiſible. Le bled inegalement ſemé, ne peut naiſtre qu'inegalement ; c'eſt aſſauoir, eſpeſſement d'vn coſté, & rarement de l'autre : d'où auient qu'en vn endroit par trop preſſé ne peut s'auancer qu'en langueur: en l'autre, les nuiſibles herbes s'accroiſſans parmi, au vuide qu'elles y trouuent, le ſuffoquent : & celuy trop chargé de terre, s'eſtouffe à cauſe de la peſanteur d'icelle n'en pouuant ſortir : ainſi void-on telles inegalités prejudicier beaucoup à ce meſnage. Preſque tous les meſnagers ſe deçoiuent en ceſt endroit ; ceux-là ſeuls tenans la vraye methode pour bien ſemer, qui couurent les bleds à la herce laquelle eſgalement les eſpard, en les fourrans dans terre à la proportion de ſes cheuilles, ſelon la longueur que leur aurez voulu donner & trouuee propre à l'experience, De fait, il eſt raiſonnable de confeſſer que la pluſpart des ſemences ſe perdent dans terre, veu qu'elles ne font communément, meſme és bonnes terres, que cinquener ou ſixener, comme a eſté touché ci deuant ; au lieu que toutes les ſemences venans à bien, faudroit qu'elles rendiſſent cinquante ou ſoixante pour vn, voire & d'auantage : d'autant que d'vn grain pluſieurs eſpis viennent, & que chaſque eſpi produit plus de vingt grains, ainſi que cela ſe remarque oculairement. Les fourmis, les vermines, les oiſeaux & autres beſtioles en deſgaſtent bien vne bonne partie : mais non tant qu'il nous en manque à noſtre compte, la pluſpart de celle perte procedant de la façon du ſemer & couurir : à laquelle adjouſtant, le non-bien choiſir la ſemence, n'eſt de merueille ſi nos terres ne reſpondent à noſtre intention. Prenant la peine d'aller apres le laboureur lors qu'auec le ſoc il couure la ſemence, vous le remarquerez facilement. Le ſemeur quelque bonne main qu'il ait, iette la pluſpart du bled dans le fons des lignes, où en roulant s'emmoncelle, comme dans des vallons, ſans ſe pouuoir arreſter ſur la creſte des rayes, pour leur rehauſſement : dont ſe trouue plus de ſemence en vn endroit qu'en l'autre. Là où la poincte du ſoc paſſe, vn ſeul grain de bled ne reſte, ains és coſtés tous s'aſſemblent par les aureilles ou les eſcus du ſoc, qui en confuſion les y entaſſent les vns ſur les autres, cauſant que la moindre partie de la ſemence vient à bien, qui eſt celle qui ſe rencontre commodément couuerte de terre, qu'on void pouſſer la premiere, paroiſſant à la creſte & és coſtés du rayon, ſelon le chemin du ſoc. Et ſi bien ſe trouue du bled parcreu au fons du rayon, c'eſt par le benefice du temperament des temps & fertilités de la terre ; faiſant troncher, cloſſer & multiplier à la longue ce peu de grains qui s'y trouuent nais, ſe diſſipant le reſte, comme ſi de propos deliberé on le iettoit dans la riuiere, à noſtre intereſt & deshonneur de nos terres. Couurant les ſemences à la herce, eſt remedié à ce defaut, entant que l'Art a du pouuoir, parce qu'eſgalement les bleds ſont eſpars ſur terre, comme a eſté monſtré, laiſſant les euenemens à Dieu, qui donne le naiſtre & l'accroiſſement de toutes choſes. Par tout l'on ſe peut pouruoir de bonnes ſemences ; mais non par tout ſe ſeruir de la herce, pour les diuerſes qualités & ſituations des terroirs. Où le fonds n'eſt pierreux, ne trop pendant, la herce iouëra à plaiſir : auquel cas ſeruez-vous en, ſans mettre en conſideration les couſtumes, d'autant qu'à meilleure occaſion ne les ſçauriés rompre ; mais ne s'y accommodant le lieu, force vous ſera de faire vos ſemences au ſoc. Et à ce que

Diſcours ſur l'erreur qui s'y commet, &

L'vtilité de la herce, qui eſt ou tempante.

cela soit à moins de perte, en adoucissant le naturel du soc, que des deux dernieres œuures, que baillerés à vostre terre, l'vne peu deuant; & l'autre incontinent apres le semer, les lignes soyent pres à pres l'vne de l'autre, pour aplanir tant qu'on pourra le plan general de la terre, en imitant l'ouurage de la herce, afin d'espandre là dessus vniment la semence: ce qui se pourra faire assés bien; pource qu'il n'y a beaucoup d'enfoncemens ni rehaussemens en la terre ainsi maniee. Quant au couurir, ce sera au laboureur de limiter cela, donnant à son soc autant de terre qu'il voudra, peu ou prou, & selon la mesure dont il sera resolu charger sa semence: mais de reformer le vice du soc en ce qui est d'emmonceler la semence és costés, n'y a aucun remede. Pour laquelle cause, à ceste action demeure la herce, le plus propre de tous instrumens, faisant naistre & leuer la semence esgalement, & sortir de terre comme herbes de iardinages & prairies: chose tres-belle à l'œil, ainsi qu'auec plaisir cela se remarque en l'Isle de France, vers sainct Denys & ailleurs. C'est pourquoy raisonnablement on se peut esbahir de voir la herce rejettee de beaucoup d'endroits, esquels commodément elle pourroit seruir seulement retenue en peu de contrees: erreur des plus apparentes en l'Agriculture. Encore que le fonds ne soit entierement deschargé de toutes sortes de pierres, la herce ne laissera pourtant de ioüer, i'entens la roulante, qui facilement passera par dessus les menuës pierres, n'excedans la grosseur d'vne noix; ce que la rempante ne pourroit faire, par son cours estre en trainant & arrachant. Et quelle que soit des deux herces, outre l'vtilité susdite, ce remarquable seruice s'y trouue, que de mener six fois plus de terre que le soc, tres-opportun en telle pressee saison de semences; en laquelle les heures & momens se comptent, pour auec diligence expedier la besongne. Mesmes encore qu'il faille que pour couurir la semence la herce passe par dessus deux fois, l'vne en long, & l'autre en trauers, au lieu que le soc fait cela auec vne seule venue: si ne laisse-elle toutesfois d'estre de plus grand auancement que le soc, ainsi que la pratique le manifeste. Plusieurs au contraire, tiennent les bleds estre semés ainsi qu'il appartient, quand toutes les rayes laissees ouuertes, paroissent euidemment auec grand rehaussement & enfoncement: à telle cause, faisant les lignes de l'ensemencement, fort loin l'vne de l'autre: fondés sur ce que les grains ainsi couuerts, ne craignent tant les eaux de l'Hyuer, qu'autrement logés, lesquelles s'escoulans au fonds du rayon, les bleds demeurent à sauueté és crestes & costés d'iceluy. Mais cela n'est que crespir la muraille, qui cheoit de vieillesse, au lieu de la rebastir: telles sommaires vuidanges ne guerissans le mal que les bleds endurent par les eaux, pour leur petitesse; incapable de les receuoir ni escouler. C'est seulement par fosses profondement creuses, tenus ouuerts, ou comblés partie de pierre, comme ci deuant a esté enseigné, qu'on espuise les eaux nuisibles sousterraines: & par les rayons faits sur la superficie du champ, celles de la pluye, à l'aide aussi desdits fossés: & tousiours demeure celle perte prouenante de l'importun & confus assemblage des grains semés au soc, ou tant plus y a d'interest, que plus grande est la distance d'vne ligne à l'autre. La crainte des eaux fait qu'en beaucoup d'endroits on dispose le labourage par sillons voutoyés & rehaussés en rondeur, enfermés entre deux lignes paralleles, larges & profondes, semblables à petits fossés, selon la pratique

Ou roulãte.

Cõsideration sur le semer à rayes ouuertes,

& par sillons rehaussez.

tique de la Beausse & d'ailleurs, aimans mieux se mettre au hazard de mal labourer la terre, que d'exposer leurs bleds à la merci des extremes humidités. surquoi sans crainte d'enfraindre les priuileges des coustumes, je diroi qu'on faut, puis-que contre les preceptes de l'Art, la terre n'est entre-croisee par la culture, pour la briser ainsi qu'il appartient: la fertilité du terroir de la Beausse (recogneuë grande par l'abondance des grains qu'il rapporte) suppleant au defaut du laboureur. Aussi tiennent aucuns que despartir la terre en sillons, lors qu'on l'ensemence, est commodité pour le respect du moissonner, qui auec moindres frais se fait, aians les moissonneurs leur besongne esgalement taillee, dont chacun est contraint d'emploier sa journee sans fraude, que si à leur discretion ils se la donnoient, ainsi qu'ils font aians la carte-blanche par la campagne sans limite de leur ouurage. En quoi veritablemét y a de la raison pour brider la desloiauté des mercenaires, mais pour telle aisance, laquelle toutesfois se peut ajouster à l'ensemencement de la herce par marques, à l'imitation des sillons, n'est mesnage de se priuer des commodités ci-dessus representees. Or couurant la semence par quel qu'il soit de ces deux moiens, ce sera sous les obseruations susdites, & de ceste-ci, Que peu deuant le semer on espardra les fumiers par le chãp, & icelui aprés sera aplani auec la herce, si d'elle vous-vous serués, ou lui donnerés vn œuure au soc, pour ramoliir le gueret, & ce sera celle œuure dont auons parlé qu'aucuns appellent, *Retrousser*; qui vtilement sert à rendre la terre apte à receuoir les semences.

Leur vsage

Vuider les eaux du champ semé.

Ces choses expediees, est necessaire faire escouler de la terre, les eaux suruenantes des pluies, à ce qu'aucune partie ne s'y arreste croupissant par dessus de peur de pourrir les bleds. Ce sera par petits fossés ou grosses raies faites au soc lors de l'ensemencement, qu'on pouruoira à ceci, que ferés tirer en plusieurs endroits du champ, des plus hauts aux plus bas endroits d'icelui, par où l'eau superficielle vuidera hors, si que sans importune humidité, les bleds resteront libres. A cela sera ajousté, que la chauassine ou chantre, qui est l'endroit auquel la charruë se retourne, ne pouuant penetrer jusques au bout & autres extremités du champ occupees par murailles, haies, palissades, fossés, bastimens, arbres & semblables, où la herce, ne le soc ne peuuent librement jouër, seront cultiués à la main, à ce qu'aucune partie de terre ne demeure inutile, ains la semence couuerte par tout jusques au sommet des fossés & pieds des arbres (les deschargeans aussi de toutes importunités) puisse fructifier. Les fossés enuironnans ou trauersans le champ, seront curés auant que faire les semences, comme a esté dit: tant pour la vuidange des eaux, que pour en faire profiter la graisse: & afin aussi, d'en fermer les fonds & par telle re-ouuerture en rendre l'accés difficile auec le redressement des murailles, haies, palissades & autres cloisons. Chose tres-necessaire; à ce qu'estant le champ le mieux fermé que faire se pourra, ne puisse estre importuné ne par hommes ne par bestes. Autrement laissant par negligence à reparer telles closures, on ne se prendra garde que dans peu d'annees, elles viendront à neant, auec perte & honte.

Est necessaire d'expedier les semen-

Le temps de semences Hyuernales a esté exactement remarqué: & à ce qu'il ne s'escoule auant qu'auoir mis fin à telle fatigue, dõnera ordre le pere-de-famille de se pouruoir de suffisante quantité de bestail de labour, pour

auec

ces, & les moiens pour ce faire.

auec icelui despescher promptement son ouurage. Mais cas estant, que faute de pasquis & fourrage le contraigne, suiuant la façon commune des mesnagers, de n'entretenir du bestail de labour que justement pour son ordinaire, qu'il se resolve qu'auec icelui seul, ne pourra-il mettre heureuse fin à ses semences, pour peu d'empeschemens qui suruiennent. Parquoi n'espargnera l'argent au loüage du bestail qu'il verra lui estre requis, pour acheuer vistement ses semences (à autre action de mesnage ne pouuant mieux estre emploié) de peur que les delaiant, par l'arriuee de l'Hyuer, qui est le commun & ineuitable destourbier, il ne reçoiue ceste incommodité, ou de ne pouuoir paracheuer à temps ses seméces, ou les faire si mal, qu'elles ne soient de grande valeur. Ainsi mesnageant, il emploiera les meilleurs quinze ou vingt jours de la saison, prins dans la fin de Septembre & commencement d'Octobre, ci-deuant remarqués, afin de reprendre par-aprés les erres de son ordinaire labourage, pour les terres de nouuelis, & celles destinees à loger les bleds du Printemps: ce qui lui reuiendra à grand auantage, à ce qu'à l'aide des gelees & glaces de l'Hyuer, ses terres se puissent bien preparer. Et comme le commencement de la bonne saison des semailles nous est indiqué par la premiere cheute des fueilles des arbres; aussi par les dernieres tombans d'iceux, nommement des poiriers & pommiers, sommes enseignés de leur fin & le terme estre venu de quitter telles semences d'Hyuer; pour le danger, ou d'estre tuees par les froidures, ou de peu profiter. Et parce que tel auancement d'œuure dépend du suffisant nombre de bestes de labour, comme a esté dict, & qu'il peut escheoir qu'autant de difficulté y aura-il d'en treuuer à loüer, comme d'en entretenir abondamment le long de l'annee, par estre le temps des semailles fort empresśé chacun voulant faire ses besongnes en telle saison: vn moien a esté inuenté pour satisfaire à telle necessité, non toutesfois communicable à tous laboureurs, ains seulement propre à ceux qui cultiuent la terre auec autres bestes que bœufs, comme cheuaux, mules & semblables. C'est, que bien qu'au cours du labourage deux de telles bestes, ou dauantage soient mises au coutre, en cest affaire des semences vne seule y suffit, tirant gaiement le soc ou la herce, auec vne sorte d'araire que les Prouenceaux, Dauphinois, & ceux de Languedoc appellent, *Fourquat*, si bien accommodé qu'auec icelui vous faites ce que desirés. Pourueu que, comme de raison la terre par bonne conduite, soit deuenüe souple & deliee: en laquelle non seulement vn bon cheual, mulet ou mule pourra faire gaiement tel seruice, ains aussi le plus meschant asne qu'on y voudra emploier. Dautant qu'en ceste action, n'est besoin de rompre ne profonder la terre auec force, mais seulement de l'escarter comme en se joüant, pour en couurir la semence. Par là aura on chés soi tout ce qu'on pourroit desirer en cest endroit, doublant ou triplant par cest artifice, les bestes du labourage auec grande espargne.

C'EST l'ordre qu'il conuient tenir pour bien loger les bleds hyuernaux, & les façons qui raisonnablement leur peuuent estre donnees: sous lequel aussi, les printanniers veulent estre gouuernés. Car autre culture que la precedente, ne demandent-ils, excepté du temps de leurs ensemencemens, aians leur particuliere saison d'estre mis en terre, selon leurs especes. Obmettant à dessein, tant d'autres ornemens, ageancemens, & mignardises qu'aucuns

qu'aucuns y font, ou pour le moins escriuent, comme choses superfluës, par estre hors cela le mesnager assés embesongné à la conduite de ses terres, sans se soucier d'autre curiosité, que de suiure les auis sus-escrits : comme de passer la terre per vn crible de fer d'archail, pour la rendre deliee, la restaller de sillon en sillon auec des rateaux ferrés, afin de l'emmenuiser & ensouplir : & pour faire fructifier les semences, les tremper en jus de jombarbe, ou en eau nitree, ou autres liqueurs, selon l'enseignement d'aucuns, laissant telles subtilités pour les gentillesses des jardinages, seruans au seul plaisir & passetẽps: si toutesfois telles choses sont jugees raisonnables & deuoir estre emploiees en aucun endroit. Sur tout, se donnera-on bien garde d'exceder en despenses superflües au maniment de la terre, de peur que le trop prejudicie au laboureur; par se treuuer au bout du negoce plus de mise que de recepte. Mais il y faut aller retenu, à ce qu'auec la necessaire despense & raisonnable espargne, on œuure en cest endroit : & que finalement on puisse moissonner auec réjouissance, voiant les bleds rembourser largement les frais de ce mesnage.

Puis-que de ton labeur tu veux & grain & los,
Despendre à ton terroir conuient bien à propos.

La qualité de chacune espece de bled, sa proprieté particuliere, & quel fonds elle desire, ont ainsi esté representés, aussi comment doiuent estre accommodés en terre, aians, comme dict est, les printaniers cela de commun auec les hyuernaux, que d'estre gouuernés de mesme qu'eux. Parquoi euitant redite, ici sera seulement parlé du temps qu'on doit faire les semences de la prime-vere, appellees, *les Mars*, & en plusieurs endroits, *Transail es* & *Arreratlles*.

Ce mot *Transaille*, tiré du verbe Latin *Transferere*, signifie resemer & replanter, en cest endroit prins pour toutes sortes de bleds mis en terre au Printemps: qui est la seconde saison de l'annee pour les semences, en laquelle les terres, qui la precedente cueillete & dans la mesme annee, ont porté des bleds d'Hyuer, sont communement resemees: sur lesquelles terres, pour leur fertilité, les Transailles sont faites. Ou bien sur celles qui aians esté semees en l'Automne, & dont le bled en aura esté tué par l'Hyuer, on est contrainct pour en tirer rapport, y resemer de nouueau, non des bleds hyuernaux comme auparauant, en estant la saison passee; ains des printaniers, desquels est presentement question. Quant aux mots, *Marses* & *Tremés*, l'vn procede du mois de Mars, dans lequel, pour tous delais, telles semences se font: & l'autre, de ce que dans trois mois, elles sont moissonnees, ne demeurans en terre que durant ce temps-là. Columelle, Palladius & autres Anciens, tiennent pour erreur, d'estimer y auoir des particulieres semences de bleds marsés & tremés, asseurans tous bleds profiter plus semés en l'Automne, qu'au Printemps. Et que la necessité prouenante de ce que quand commodément on n'a peu faire les semailles d'Automne à temps, ou ont esté tuees par les froidures de l'Hyuer, ont les fait au Printemps : en quoi eux-mesmes se deçoiuent, car c'est chose asseuree y auoir eu de tout temps du bled de trois mois, voire de deux, & de quarante jours auec; selon le tesmoignage de Pline, telle semence par les Grecs estant appellee, *Trimenos* : mesme l'ordinaire experience monstre, qu'à peine les Orges peuuent souffrir les froidures. C'est pourquoi auec raison, & selon l'immemoriale pratique, on laisse

Semences du Printemps.

on laisse passer les mauuais temps de l'Hyuer, auant que de loger les Transailles en terre.

POVR le temps donques de faire les transailles, ceste distinction est necessaire, que si vostre lieu est chaud, le froment appellé *Primauo* ou *Marzol*, le Segle *Tremeze*, & l'Orge *Paumé*, seront semés sur la fin de Decembre, ou au commencement de Ianuier : si temperé, à la fin de Ianuier, ou au commencement de Feurier : si froid pour tout le mois de Mars : lesquels bleds seront incontinent suiuis des auoines. Touchant les legumes, ceux qui n'auront esté semés en l'Automne, le seront incontinent aprés Noël, faicte au preallable la generale & susdite distinction pour toute sorte de bleds, desquels les Féves veulent marcher les premieres, puis les Pois, & consequemment les autres legumes, comme Lentilles, Fazeols, Geisses, Vesces, Orobes ou Ers, Ciches, Lupins, de diuerses figures & noms, bons à manger, & pour les hommes & pour les bestes : desquels les plus tardifs sont les Ciches; & les Lupins pour engraissement. Touchant les Millets, aucune espece n'y a-il qui vueille estre semee auant que l'Hyuer se soit bien escoulé, le Printemps mesme leur estant fort suspect, pour les froidures qui souuent l'accompagnent bien auant, d'autant qu'en leur naissance & au cours de leur vie, specialement les communs, les Millets haïssent les froidures; & sur la fin, au contraire, aiment les frescheurs : sans lesquelles, & les rozees de la nuict du mois de Septembre, ils ne pourroient faire bonne fin. Pour ceste raison, on seme les Millets-communs à la fin d'Auril, ou par tout le mois de Mai sur les terres de gueret-vieux ou de relais, comme à esté dit : non toutefois sans prejudice des bons bleds qui y sont semés par-aprés, selon qu'il sera monstré. Aucuns, & plus à loüer, retardent encores dauantage, en mettant de ces millets ci en terre, vers le commencement de Iuillet, sur l'esteule des Fromens ou Segles recentement couppés, ou par le benefice de la pluie, auec vn seul labour, le fourrent en terre, souuentesfois, auec heureux succés: Mais cela ne s'accorde generalement par tout : c'est seulement és lieux fauorisés de la fecondité du fonds, & benefice du climat que cela aduient, sans quoi ce seroit peine perduë que de les semer en saison si tardiue. Par ce moién les terres ne sont nullement incommodees, dautant qu'aprés la cueillete des Millets, elles se reposent vn an, durant lequel on les laboure & prepare pour seruir comme dessus. Aussi tient-on d'experience, que ces Millets en l'ensemencement se plaisent de l'humidité : c'est pourquoi, espie-on pour les semer la prochaine pluie, laquelle cheant incontinent dessus, les fait tost leuer & croistre. Defaillant ou retardant la pluie, on seme ces Millets sur le soir, sans les couurir jusques au lendemain : afin que la rozee de la nuict les humecte; & le matin reuenu, aprés les auoir couuers ou auec la herce ou auec le soc, on y passe par dessus vne claie pesante, pour affermir la terre: croians aucuns, que la terre ainsi tapie, voire endurcie, est plus propre pour les Millets, que celle qui est exquisement esleuee en sa superficie, pourueu qu'au-parauant elle ait esté bien labouree, pour commodement receuoir les Millets en son interieur.

Ris. NOVS ajousterons aux Transailles, le Ris, en Latin *Oriza*, afin qu'en le domestiquant chés nous, puissions estre accommodés. Chose desirable, estant icelui la sorte de bled qui rapporte beaucoup, voire plus que nul autre, des

tre de plus exquis à manger en potages & bon à faire du pain, meslé auec d'autres grains. Et bien qu'en ce Roiaume son vsage soit plus frequent, que sa culture, si n'en deuons-nous pourtant refuser, l'essai, à l'exéple le des Piedmontois; lesquels aians tiré des Indes (d'où encores aujour-d'ui on en apporte abondamment en Flandres, en Angleterre, & en France) la semence & le gouuernement du Ris, en sont si bien pourueus, qu'outre leur vsage, ils en fournissent plusieurs prouinces de ce Roiaume. Les Anciens n'ont logé le Ris entre les mars, d'autant qu'ils ne l'ont cogneu. Pline seul en parle asses confusément. En Piedmont l'arpent de terre emploiee en Ris, par communes annees en rapporte de vingt à trente charges, chose, pour sa merueille, meritant faire ouurir les yeux à nostre mesnager, afin de s'en preualoir. Et encores que sa terre ne face tant que cela, si aura-il dequoi se contenter, quand ce ne seroit que du seul tiers ou quart de ce reuenu. Si donques nostre pere-de-famille veut entendre à ce mesnage, que principalement il regarde au Ciel, à la Terre, & à l'Eau: Au Ciel le choisissant temperé, toutesfois approchant plus du chaud que du froid: A la Terre, qu'elle soit du tout en planure sans nulle pente, pour retenir l'eau: Et à l'eau qu'elle soit fertile, & tellement obeissante qu'elle decoule à plaisir au lieu destiné. Auec tout cela, l'apparence est grande ne pouuoir perdre ses peines: car se sont en semblables endroits ou les Piemontois logent les Ris. La terre de passable fertilité est bonne pour le Ris. Elle sera bien labouree & fumee, aprés departie en plusieurs espaces, comme par quarreaux diuisés de jardinages, chacune enuirõnee à l'entour d'vne petite leuee ou chaussee de terre, releuée sur son plan d'vn pied & vn quart, & espesse de deux, pour suffire à retenir l'eau, & à porter vn homme passant & repassant dessus pour l'arrousement, si bien le tout accommodé, que l'eau y decoule aisément & sejourne vniment par tout le parterre, sans verser en aucun endroit, ains y pouuoir estre retenuë, comme dãs vn petit estang. C'est pourquoi est necessaire le fonds ne prendre du tout rien, ains estre en parfaite plaine. L'eau entrera d'vn carreau à l'autre, par petites ouuertures, faites en martelieres ou esparciers, tant proprement, que fermans auec vn aix coulant en la caueure faicte ou dans la pierre, ou dans le bois, elle soit mise & ostee à volonté.

Le Ciel, La Terre, & l'Eau requis pour son esleuement.

Disposition de la terre.

SVR tel lieu ainsi preparé sera semé le Ris au commencement du mois d'Auril, aprés les froidures passees, autant espessement comme le froment soit ou à la herce ou au soc, comme l'on voudra. La semence auant que la jetter en terre, sera trempee dans l'eau, par l'espace d'vn jour ou deux & toute humide, voire commenceant de germer; pour tant plus tost la faire pousser, sera esparse, puis couuerte: & sans sejourner l'eau mise par dessus de la hauteur de deux doigts, de telle mesure l'y tenant continuellement, voire & plus grande, selon le besoin. Dans peu de temps le Ris sortira de dessus l'eau, se poussant sur icelle gaillardement, quelquesfois, par trop en danger de se perdre en versant. Ce dont s'apperceuant, conuiendra lui oster l'eau pour quelques jours, & jusques à ce que par faute d'humeur il se remette en bon estat. Car comme l'eau est la nourriture de ce bled, la lui ostant, de mesme lui oste-on la vie. Doncques le voiant quelque peu emmati par le Soleil, l'eau y sera remise & en plus grande quantité que deuant; c'est à sçauoir, de la hauteur de quatre à cinq doigts, pour accõpagner tous-jours le Ris: l'augmentant

Temps d'y jetter la semence, & Moien de la preparer.

mentant alors qu'on s'apperceura le Ris fleurir, & par consequent grener (auec les autres fromens cestui-ci faisant aussi les deux à la fois (pour n'en estre reostee qu'à l'approche de la moisson,tant pour l'accroissement du Ris, que pour le preseruer de la nielle ; qui sans l'eau en seroit gasté. Il y a grand soin en ce mesnage, estant necessaire aller tous les jours visiter tous les endroits du champ, les chaussées, les aqueducts, les martelieres ou esparciers, à ce que l'eau n'y defaille, ains sejourne continuellement de la mesure susdite:y en remettant à c'est effect tous les iours de nouuelle, au lieu de celle que la terre consume. Ce bled sera couppé estant meur, qui sera dans le mois d'Aoust, en aiant quelques jours auparauant osté l'eau pour la derniere fois, afin de le faire du tout secher. Le moien de moissonner le Ris, & de le recueillir estans communs auec la recolte generale des grains, fera n'en parler ici plus auant, vous renuoiant au serrement de voz autres bleds, pour à leur façon retirer cestui-ci dans vos greniers.

Quād moissonner le Ris.

Il engraisse la terre où il croist.

POVR fin de ce mesnage,je dirai la vertu du Ris estre d'engraisser la terre; laquelle en aiant porté deux ou trois ans de suite, se rend par aprés propre à produire toutes sortes de bleds hyuernaux & printaniers , tant le fonds par ce traitement se treuue bien disposé, comme aiant prins nouuelle vigueur. Telle fertilité lui auient principalement du benefice de l'eau, dont le naturel est d'amender le lieu de son sejour: tant par certaine vertu engraissante qui la suit,que par les bestioles, racines & herbes nuisibles qu'à la lōgue elle estouffe: desquelles nuisances se trouuant deschargé le fonds au bout de cinq mois, que continuellement l'eau y a croupi, demeure vigoureux pour tout seruice d'Agriculture. Mesnage du tout notable, approchant celui des estangs desseches, duquel le prudent pere-de-famille fera son profit. L'eau dormante si longuement en tels endroits, mesme en la saison de l'Esté, cause quelque mauuais & des-agreable air, prouenant non-seulement de sa qualité ; mais aussi de celle du Ris, qui est cause que plusieurs condamnans tel bled, n'en veulent point esleuer. Mais à cela le remede sera de faire les Ris si loin de la maison,qu'ils ne puissent incommoder les habitans par leur voisinage.

Preuue pour sçauoir si la semence aura esté bien ou mal esparse.

En la conclusion de ce discours general des semences, sera mise ceste curiosité, prinse de Constantin Cesar, pour cognoistre si la semence est esparse en terre auec juste proportion. Il ordonne imprimer sur la terre semee & non encores couuerte, la main, tenant les doigts ouuers, & aprés l'auoir leuee,cōpter les grains qui se treuueront dans sa figure insculpee au terrain: tenant pour bien semé le froment, s'il s'y en treuue, du moins cinq grains, ou au plus, sept : l'orge, y en aiant de sept à neuf: & les féves, de quatre à six; estimant neantmoins le plus desirable, le moien d'entre ces deux nombres selon les especes des bleds. L'essai monstrera la faculté de ceste espreuue,qu'auec peu de peine l'on pourra pratiquer.

Quels bleds trauaillent le plus la terre, & quels le moins.

TOVTES sortes de bleds trauaillent la terre, à cause de leur nourriture qu'ils en tirent: mais beaucoup plus ou moins les vns que les autres, pour leurs diuers naturels; y en aiant mesme de si malings, qu'ils en attirent la graisse pour plusieurs annees; comme au contraire, de si debonnaires, qu'ils l'engraissent sans moien. Ceux-là sont les orges, pois-ciches, & millets: & ceux-ci, les féves, pois-communs, lupins, & ris, demeurans les autres indifferens. L'importunité des orges s'addoucit aucunement par le fumier qu'on

leur

leur donne en l'ensemencement, dont la graisse restante aide aux fromens qu'on y fait en suite. Touchant les ciches, s'ils ne viennent gaiement en vostre lieu, ne vous trauaillés d'en semer en abondance, pour le peu de profit qu'ils rendét en terre qui ne leur agree, laquelle, pour fertile qu'elle soit, en est fort trauaillee. Parquoi sera ce legume-ci, logé en gras fonds, ou plus tost en terre defrichee de nouueau, és crestes des fossés freschemét creusés, ou en semblables endroits, dont la fecondité lui fournisse suffisante nourriture. *Naturel des pois-ciches.*

QVANT aux Millets-communs, c'est chose confessee de tous, qu'ils incommodent beaucoup les terres où on les loge, comment qu'on les manie. Car soit qu'on les face és guerets destinés & preparés pour les bleds d'Hyuer, soit sur les esteules des fromens & segles couppés, c'est tous-jours au detriment du fonds: pour la grandeur de leurs racines s'attirans grande nourriture, aussi pour leur malice contraire aux bonnes semences venans en suite: & ce qui augmente le mal, est, que, toutes sortes de mauuaises herbes s'auoisinent volontairement du millet. Qui est la cause que moindre interest reçoit le fonds, que plus touffu y croist le millet: parce que naissant sans perte, la terre s'en treuue toute couuerte, d'où les meschantes herbes n'y pouuans auoir place, sont bannies. Au contraire se fourrent parmi le millet rarement naï. De tout lequel meslange, le fonds est encores plus ensalli, que par le seul millet, quoi-que de maligne nature, comme a esté dit: attendu la peine plus grande de desgager le fonds de cest embarras, que s'il n'estoit question que d'vne seule sorte d'herbage. Si le ciel & la terre souffrent de faire les millets sur les esteules des bleds freschement couppés, eslisés ceste seule façon de les loger: car le repos d'vn an aprés les auoir moissonnés, auec frequente & bonne culture, deschargent aucunement les terres du venin prouenant du millet. Medecine qu'on ne peut esperer qu'au bout de plusieurs annees, moiennant aussi labourage exquis, au fonds, auquel aprés le millet on seme des bons bleds d'Hyuer, qui vient au grand prejudice du pere-de-famille. Là dessus dit le prouerbe de Languedoc. *Et des Millets.*

Qui mange lou Meillas.
Mange lou Segealas.

voulant dire; Que, qui pour l'espargne se sert du millet, ne se prend garde qu'il emploie le Segle pour sa nourriture. Ainsi auisera prudemment le mesnager à ne troubler son labourage par ceste semence; ains par estre le Millet necessaire à la maison, comme a esté representé, lui donnera quartier à part, destinant pour lui, quelque recoin de terre grasse, dont il fera sa perpetuelle milleraie: & par ce moien, sans deschet de ses bons bleds, il aura tous-jours abondance de Millets, qu'il gouuernera au semer, sarcler, & moissonner, sans contrainte ne subjection selon leur naturel, à son vtilité. Mais si par necessité l'on fait le Millet és guerets des terres de nouuelis, faut qu'aprés l'auoir moissonné, sur son esteule l'on seme le froment & segle, auec vne seule œuure au soc, sans autre precedent labourage: à ce qu'on ne mesle auec la terre, les pailles & racines du Millet, comme l'on feroit si on reïteroit le labour; d'autant que le premier met à l'air les racines du Millet, & le second les reenterre. Chose autant à craindre en cest endroit, comme à souhaiter estre curieusement sorties du champ telles racines, afin que leur amertume n'offense les bonnes semences. Pour toutes lesquelles incommodités, *Où faire la Milleraie.* *Et comment en preparer la terre.*

mesme

mesme pour la contrainte du semer-tard les fromens & segles, s'accommodant à la maturité & couppe des Millets, sera bien auisé le pere-de-famille de ne s'amuser à faire beaucoup de Millets, si quelque bonne occasion ne le pousse, comme pourroient estre les frequentes pluies de l'Esté,& la rarité de la generale cueillette de la saison; au defaut de laquelle; quelquesfois tres-oportunément les Millets suppleent. Et s'il lui est possible, qu'il ne face des Millets autrement, ni ailleurs, qu'en la maniere susdite. Au contraire, ne pourra trop faire de la sorte des bleds qui engraissent le fonds, pour la double vtilité de ce mesnage : sur tout s'ils rencontrent bien en son terroir, & leur debite est facile.

SARCLER LES BLEDS, ET AVTREMENT les conduire jusques à leur maturité.

CHAPITRE V.


'EST vne tres-notable partie du gouuernement des bleds, que le sarcler ou es-herber, laquelle obmettant ou negligeant, la moisson monstrera euidemment la paresse du laboureur, à sa honte : ne pouuant jamais faire bonne fin le bled enueloppé de meschantes herbes, ni estre moissonné à propos, les chardons & semblables plantes, picquans les mains des moissonneurs. La terre bien cultiuee espargne beaucoup de peine au sarcler des bleds, d'autant qu'elle pousse & auance fort les bonnes semences, lesquelles aians gaigné terre dés leur naistre, ne donnent tant de lieu aux meschantes herbes, que si estant mal labouree, entretenoit les bleds en langueur. Mais aussi quelque-bien maniee qu'elle soit, tous-jours parmi les bons bleds s'accroissent quelques herbes nuisibles, & tant plus, que le Printemps aura esté pluuieux : lesquelles herbes de necessité conuient oster, auec autant de curieuse diligence, qu'on desire en auoir du contentement. Et qu'on ne se flate en cest endroit, car par ce trou l'eau se perd, auec tres-grand interest: estant ce, se mocquer,& de la terre & de sa culture, que faillir en si beau chemin. On espiera dóques soigneusement le temps de ce mesnage, afin de ne le laisser inutilemét escouler. *Temps de sarcler.* Ce sera lors le poinct de commencer à sarcler les bleds, qu'on s'apperceura les meschantes herbes estre ja parcreuës auec icelui : car de les prendre trop jeunes, ne les pourroit-on aisement toutes discerner d'auec les bonnes plantes, dont il y auroit danger d'arracher du bled auec elles. Comme aussi d'attendre qu'elles soient du tout agrandies, le bled en pourroit estre estouffé,ou du moins renuersé par terre en les allans separer d'auec lui. D'ailleurs,que par telle attente, grainans telles meschantes plantes, ce seroit ensailir le champ pour l'annee d'aprés. Le temps de ce mesnage se peut justement restraindre à aucun terme, cela procedant & du climat & du fonds, qui auancent & reculent ceste œuure. *Opinions des Anciens sur le sarcler.* Les Anciens ont eu diuerses opinions sur le sarcler; les aucuns tenans les bleds n'estre nullement sarcables, attédu que leurs racines en sont descouuertes ou couppees : & les autres ne se pouuoir passer de telle œuure pour paruenir au poinct requis. Ces diuersités d'auis ont produit diuerses façons de sarcler les bleds, & en diuers temps. Aucuns pour ce faire

remuoient

remuoyent la terre & aprés en reconuroyent les racines des bleds, & ce par deux fois, l'vne deuant & l'autre aprés l'Hyuer. Autres, sans nul remuëment de terre: l'Hyuer estant passé, se contentoyent d'en arracher les mauuaises herbes, comme nous faisons au-iourd'huy. Il est tousiours requis que la terre soit humectee par quelque precendente pluye, auant qu'y aller pour sarcler; à fin d'en sortir les pernicieuses racines, ce qui commodément ne se peut faire la terre estant seche; d'autant que les racines des malignes herbes se couppent dans terre cuidant les en tirer, dont reiettent à foison, d'vne plante en sortans plusieurs à la venuë de la pluye. C'est ouurage de menu peuple que le sarcler, auquel femmes & enfans trauaillent vtilement, n'y ayant autre chose à faire qu'à arracher les herbes auec la main, seule, ou à l'aide de quelques petites fourchetes: desquelles herbes n'en pouuans entierement descharger les bleds à vne seule fois, on y retournera pour la seconde, voire pour la troisiesme, & en somme, tant qu'il suffise: à ce que les bleds restans seuls au champ, puissent sans destourbier s'acheuer d'accroistre & meurir, dont le profit qui en auiendra, recompensera largement & tost, le soin de ceste curiosité. Pour ces raisons, toutes sortes de bleds requierent l'exequis es-herbement, mais par sur tout autre, les Mils & les Panils, qui ne peuuent beaucoup auancer parmi les mauuaises herbes, leur naturel les attirant, comme a esté dit, mais à leur dam. Par ainsi desirans auoir de bons Mils, de necessité les faut sarcler plusieurs fois, vne seule n'y pouuant suffire, commenceant à y mettre la main dés-aussi-tost qu'on void paroistre le Millet: car auec luy naissent les malignes herbes, & parmi icelles se discernent apparemment, chose qui facilite ceste œuure. *Plusieurs fois les bleds seront sarclez.*

MESME souci conuient auoir des legumes, parmi lesquels ne faut souffrir aucune herbe maligne, s'il est possible: les lupins seuls exceptés, qui n'endurent le sarcler, mourans tout aussi tost qu'ils se sentent blessés. Les pois-ciches aussi dessechent sur terre, si on les touche lors qu'ils sont en fleur ou couuerts de rozee: pour ceste cause les faut sarcler auant qu'ils florissent, & aprés que les rozees auront esté consumeès par la vertu du Soleil. Vne estrange façon de labourage ajoustoyent anciennement les Piedmontois à leurs bleds: c'estoit de les prouigner ja grandelets & commenceans à monter en tuyau, les renuersans dans terre auec la charruë, dont ils se rechaussoyent de nouuelle terre, se multiplians en tiges. Et bien que la charruë en arracheast quelques plantes, les restantes en remplissoyent bien largement la perte. Par accident telle inuention vint en vsage. Les Salussiens & Verseillois estoyent en guerre contre les habitans de la Val-d'Oste. Ceux-cy courans les terres de leurs ennemis, à faute de ne pouuoir brusler leurs Mils & Panils, pource qu'ils estoyent encores en herbes & verds, les relaboureront auec grand nombre de bœufs, les renuersans dans terre pour les degaster, & par là cuider affamer leurs ennemis. Mais l'euenement en fut tout autre, car contre leur intention, ces bleds-là, au lieu de mourir, reprindrent nouuelle vie, voire s'en rendirent meilleurs qu'au-parauant, par ce renuersement dans terre s'y prouignans, & par consequent s'augmentans en tiges, d'vne en sortans plusieurs auec profit: ce que tiré en consequence pour toutes sortes de bleds, cest accident fut redigé en art, & pratiqué quatre ou cinq cens ans aprés. *Les anciens Piedmontois prouignoyent leurs bleds en herbe.*

Moyens de remedier au mal de trop de fertilité des bleds.

Si par la fertilité du fonds & benefice du Ciel vos bleds s'agrandissent par trop, en danger, versans par terre, de ne pouuoir grener: il y a deux moyens pour leur abbatre tel orgueil, c'est de les tondre, & faire paistre au bestail, se seruant au besoin de l'vn ou de l'autre. Ce remede se doit tousiours employer en temps sec, iamais en humide; à fin que par le trepigner des hommes & des bestes, on n'enfonce la terre molle au detriment des bleds. Aussi le plustost est le meilleur, à fin que prenans les bleds encores endormis, on ne destourne leur course, comme l'on feroit en retardant par trop. Ce sera donc deuant Noël, ou pour plus long delay, pour tout le mois de Ianuier. S'il escheoit de faire manger les bleds au bestail, que ce soit plustost à menu, qu'à gros, pourueu que ce ne soyent pourceaux, ausquels raisonnablement, l'entree est tousiours defenduë, à cause du degast qu'ils y font, auec leur groin, foüillans indifferemment toute terre. Despuis les semences iusqu'à lors, n'est requis faire autre despense à voz bleds, que la susdite: ne de là iusques à leur maturité, que d'auoir soin que les eaux des pluyes n'y croupissent iamais, ains les faire escouler par les vuidanges, qu'à cest effect l'on visitera souuent, prenant garde, par curer & nettoyer, que telles issuës & esgouts ne se bouchent. De ne laisser entrer dans les terres, pendant qu'elles sont chargees de bleds, aucun bestail, que lors & pour les causes dites. Finalement, de garentir les bleds, tant que l'entendement humain se pourra estendre, de la tempeste des bruines, qui souuent les perdent.

Et de celuy des bruines.

Les bruines ou fortes rozees du Printemps endommagent estrangement les bleds, quand sur la fin du mois de May, & commencement de celuy de Iuin, dés vne heure deuant le iour, elles tombent sur les bleds ja auancés approchans leur maturité: où l'eau dicelles arrestee, s'eschauffe de telle sorte, par le Soleil frappant dessus, que l'espi du bled s'en noircit de pourriture, dont peu de grain sort par aprés, & encores mal qualifié, si que presque n'en faut esperer que de la paille. A ce mal le seul remede est d'en abbatre la rozee, auãt que le Soleil ait loisir de l'eschauffer; à l'exemple des fruictiers, desquels les fruicts par secouër & esbransler les arbres, sont garantis de telle tempeste. Mais en cecy gist la difficulté, qu'il semble ce moyen ne pouuoir estre employé en cet endroit, pour la diuersité du sujet: laquelle difficulté par artifice est surpassee, rendant la chose aisee: Deux hommes esbranlent les cimes des bleds auec vn cordeau, que chacun tient d'vn bout roidement tendu au dessous des espis, marchant à pas mesurez l'vn deçà & l'autre delà le champ, en y repassant tant de fois qu'il suffise. En champ de grande estenduë les hommes seront montés à cheual: au col des cheuaux l'on accommodera le cordeau à la hauteur du bled, & ainsi à moindre peine, satisferont à ceste entreprinse. Pourueu aussi que ce soit en raze campagne, où n'y ait aucuns arbres: car où la terre en est occupee; cela ne se peut faire qu'en portions, esquelles le chãp sera desparti, en tant & telles, que les arbres le permettront, à ce que librement le cordeau puisse ioüer par tout le contenu d'icelle.

S'il escheoit d'arrouser les bleds, commẽt s'y faut conduire.

L'arrousement des bleds n'est tant commun ni necessaire, comme quelquesfois vtile. Pour la disette des eaux ce mesnage n'est beaucoup recercheable, joinct l'opinion que la plus-part des laboureurs ont, qu'estans meurs les bleds deuant les grandes secheresses, n'ont besoin d'estre arrousez. Mais on void plus souuent qu'il ne seroit à desirer, les bleds perir

de

de ſechereſſe : non tant ſeulement pour n'auoir eu les pluyes telles,ny en ſaiſon conuenable, que pour les extremes vents du mois de May. Par le benefice de l'eau eſt aucunement pourueu à tels defauts, & ſe pouura dire heureux le meſnager, s'il eſt accommodé de fertiles eaux, pour en neceſſité les faire couler par ſes champs.Doncques ne meſpriſant l'excellence d'vne telle manne,diſpoſera ſes terres à la receuoir;afin que l'eau allant par tous les endroits d'icelles, les rende d'autant plus fertiles, que les prairies d'abbruuage ſurpaſſent les ſeches en rapport. Il a eſté cy - deuant faict mention de la prodigieuſe fertilité de la terre de Tapace, venant en partie de l'arrouſement d'vne excellente fontaine. En outre, Pline dit ailleurs, qu'au terroir de Sulmone & Fabiano, en la bruzze,les vignes & terres-à-grains ſont arrouſees auec grand fruict non toutesfois tel pour le vin,qui à telle occaſion y croiſt rude, quoy qu'en abondance,que pour les bleds qui y profitent merueilleuſement, par la grande nourriture qu'ils tirent de l'eau ; laquelle tuant les malignes herbes,en deſcharge la terre,dont la ſubſtance reſte toute pour les bleds. Auſſi en la terre de Babylone les bleds eſtoyent anciennement arrouſez auec grand rapport. Les auoines,millets, feues & pois, ſont les grains qui plus deſirent l'eau aux autres n'en ſera donné qu'en grande ſechereſſe, & en la diſtribution faut aller auec modeſtie. A cela l'on accommodera les aqueducts par petits foſſez,ſelon le lieu, afin que l'eau puiſſe decouler doucement ſans courir que bien peu, de peur d'eſcorcher le bleds, & à ce qu'elle ne le pourriſſe y croupiſſant, en puiſſe vuider comme l'on voudra. Ainſi le pere - de - famille garentira ſes bleds de la ſechereſſe, nonobſtant la rigueur de la ſaiſon, moyennant auſſi la faueur du Ciel. En ces arrouſemens la preſence continuelle d'vn homme eſt neceſſaire, pour touſiours accompagner l'eau : l'oſtant des bleds autant de fois qu'il ſe retirera du champ, de peur qu'en ſon abſence n'y meſauienne ; ou ce ſeroit que pour la planure du fonds, elle y puiſſe eſtre laiſſee pour quelques heures ſeulement, ſans pouuoir ſortir de ſes limites.

Les moiſſons, enſemble le recueillir des bleds & pailles ſelon les diuerſes façons des Prouinces.

CHAP. VI.



LA FIN de la culture des terres-à-grains,eſt la moiſſon:recompenſe attenduë & digne du trauail du laboureur. Ioyeuſement doncques le pere-de-famille,mettra la derniere main à ſa terre, pour en tirer le rapport ſelon la benediction de Dieu, faiſant meſtiuer ou moiſſonner ſes bleds auec diligence,laquelle d'autant plus grande eſt requiſe ; que plus apparent eſt le danger de perte, par negligence, quand inopinément les vents impetueux, pluyes violentes, & autres tempeſtueux orages, ſuruiennent ſur la maturité des bleds dont ſouuent ils ſont iettez & renuerſez par terre auec tres - grand deſgaſt. Il aura de longue main fait ſes prouiſions pour telle fatigue, de deniers, de viures, d'ouuriers, d'outils ; aura auſſi reaccommodé ſes granges & greniers, à ce que rien ne defaille à faute de preuoyance. Les outils ſeront, faucilles bien

trenchantes & autres instrumens receus és endroits où l'on est, sans s'amuser d'en recercher curieusement ne de l'Antiquité, ne d'inuention nouuelle, d'aucune façon inusitee. La maturité de bleds se cognoist aisément à la couleur, qui est jaune ou blonde, & quand les grains sont affermis, non encores du tout endurcis. C'est lors le vray poinct de les coupper, à quoy s'accordent les Anciens & les Modernes, auec ceste commũne raison, que les prenans vn peu verdelets & non extremement meurs, s'acheuent de meurir & preparer en herbe: & n'est-on en danger d'en perdre beaucoup en moissonnant & charriant, comme l'on feroit les prenans par trop meurs & dessechez: dont grande quantité de grains s'escoulans sortent de l'epi, allans à terre sans en pouuoir estre recueillis. Par ceste raison vaut beaucoup mieux s'auancer de deux ou trois iours, que de retarder aucunement; joint que le bled pourtant n'en descheoit nullement de couleur, laquelle il s'acquiert bonne & belle, se confissant vn peu en gerbe. Le bled qu'aurez destiné pour semence, ne sera couppé qu'en parfaicte maturité, estant necessaire, pour le faire bien fructifier, de le laisser meurir en perfection, sans auoir esgard au deschet qui pourra estre, en attendant cela. De choisir le poinct de la Lune & les heures du iour pour la couppe de bleds, comme aucuns ont commandé, est chose impossible, bien que cela fut à desirer (la vieille-Lune & les matinees & vesprees, pour telle action, estans à preferer à tout autre temps:) car les bleds ne vous donnent ce loisir-là, d'attendre ny delayer aucunement: pour s'auancer d'heure à autre, despuis qu'ils ont prins le vol de se meurir; voire se bruslent-ils presque de moment à autre, par la vehemente chaleur du Soleil. Parquoy à moissonner employera-on toutes les minuttes du iour, monstrans par diligence combien nous cherissons ceste precieuse manne que le bled, laquelle pour nostre nourriture Dieu nous donne tant liberalement. Aussi par excellence telle saison est du vulgaire appellee, *Le temps des besongnes*; comme voulant dire toutes autres œuures de la terre, n'estre que preparatifs pour ceste-cy, ou ses accessoires. Et de peur que du grain n'en chee par trop en terre en le transportant, comme tousiours quelque portion s'en perd, pour doucement qu'on le manie, le bled couppé & lié, sera laissé sur terre, iusques au lendemain grand matin, pour lors auant que le Soleil frappe-fort les gerbes estre enleuees & accumulees en petits monceaux, chacune d'vne ou de deux charrettes, ou de sept à huit charges de mulet. Lesquelles gerbes, par auoir esté quelque peu humectees de rozees & frescheur de la nuict, pourra-on manier sans crainte d'en faire couler ou glisser le bled, l'accompagnant telle humeur, toute la iournee, dont commodément il sera charrié en la grange, ou en l'aire, selon l'vsage du prix. S'il escheoit qu'on soit contraint coupper partie de bled non-encores meur, (comme cela auient quelquesfois de celuy qui se trouue és ombrages, sous les arbres, prés des murailles ou ailleurs: ou bien que la commodité d'ouuriers presse, craignant d'en auoir faute par-aprés) le moyen de ce faire auec vtilité, est, qu'estant ce bled-là couppé & lié, dés-aussi tost dix ou douze gerbes verdes seront entassees l'vne sur l'autre, pour ainsi demeurer tout le iour, & iceluy passé seront escartees & mises debout en esparpillant les espis; à fin de leur faire receuoir les rozees de la nuict. Le matin reuenu, seront reamoncellees comme deuant, de peur que le Soleil ne les penetre: & ainsi continuera-

Maturité des bleds.

Quãd couper le bled destiné pour semence.

Quand enleuer du champ le bled couppé afin qu'il ne s'esgrenne.

Cõment gouuerner le bled qu'on est contraint coupper auant sa maturité.

deux ou trois iours de ſuite,au bout deſquels par l'humeur ainſi enſerree, les gerbes s'eſchaufferont, & cela les fera meurir : pourueu que l'on les expoſe au Soleil pour les y faire ſecher en perfection.

POVR la neceſſaire & prompte expedition des moiſſons, conuient auoir nombre ſuffiſant de coupeurs, autrement les bleds ſe retarderoyent auec grand deſchet,comme a eſté dict.Mais d'autant qu'és quartiers eſquels eſt l'abondance des bleds, les ſeuls habitans des lieux n'en pourroyẽt venir à bout. Dieu, ſouuerain meſnager, par ſa prouidence a pourueu à ce defaut,en faiſant deſcendre des montaignes & lieux froids, aux plaines & païs chauds, nombre infini de peuple pour moiſſonner les bleds : qui à poinct-nommé, ſans autre auis que du temps, comme par inſpiration diuine, ſe rendent opportunément és endroits eſquels leur ſeruice eſt requis : d'où, aprés les moiſſons s'en retournans en leurs maiſons, par tout où ils repaſſent, treuuent de la beſongne.D'autant que marchans de païs chaud en froid,ici ſe meuriſſent les bleds de iour à autre, à meſure que la ſaiſon s'eſchauffe. Par ce moyen, auec de l'argent on treuue des gens extraordinaires, & à volonté, par tous les endroits où Dieu a ordonné l'accroiſſement du bled:& ces pauures gens là,hommes, femmes & enfans ia grandelets, gaignent leur vie & de l'argent pour leur ſubuention en Hyuer, n'ayans auſſi lors chés eux beſongne à ſuffiſance pour les entretenir. Ainſi Dieu, pere commun du genre humain, pouruoid à la nourriture de tous ſes enfans, ſelon les diuerſes vocations qu'il leur à donnees. *Prouidence celeste sur les moiſſons.*

EN la culture de la terre,la prenant deſpuis le premier défrichement iuſques au ſerrer des bleds dans le grenier,ne ſe void que diuerſité d'auis,comme a eſté dit;ſeulement eſtãs d'accord enſemble ſes laboureurs, en ce poinct, que d'en tirer les bleds pour noſtre nourriture. Principalement, c'eſt au recueillir où plus on remarque de contrarieté entre les meſnagers: prouenante telle derniere diuiſion, non tãt du diuers naturel des hommes,que de la proprieté des climats, impoſant neceſſité à ceſte action. En païs froid,les fruicts ne ſont ſi toſt meurs,qu'en chaud, d'où auient qu'és parties Septentrionales, plus froides que chaudes, les bleds ne ſont couppez qu'en Aouſt; duquel mois,à telle cauſe, la cueillette en porte le nom, de luy, en tels endroits dite *l'Aouſt* : comme les ſemences du Printemps ſont appellees, *les-Mars*, de ce mois là auquel pour tous delais, elles ſont iettees en terre, ainſi qu'à eſté dit. Telle tardiueté auſſi a cauſé l'inuention de ſerrer les bleds à couuert,pour là ſans craindre ne les pluyes ne les froidures, les battre à loiſir & à l'aiſe. Parainſi,les bleds couppez, ſont auſſi-toſt tranſportez dans la grange; où durant l'annee ſont battus petit-à-petit, ſelon la neceſſité & volonté, pour enuoyer au moulin,ou pour vendre.Au contraire,en païs Oriental & Meridional,plus chaud que froid, au cœur d'Eſté,l'on moiſſonne; & en ſuite incontinent, en l'aire à deſcouuert, le bled eſt ſeparé d'auec la paille, ſerrans & l'vn & l'autre en propres greniers,auec grande diligence. *Diuerſitez au labour de la terre & ſerrer des bleds par les prouinces.*

CES diuerſitez cauſent les diuers moiens dont l'on ſe ſert à retirer les bleds. car en païs froid, c'eſt à force de les battre au fleau : & en chaud,par le trepis des groſſes beſtes, à la mode ancienne de l'Orient; comme ſe preuue par l'Eſcriture ſaincte, en la defenſe de lier la gueule du bœuf qui foule le grain. Leſquelles beſtes marchans haſtiuement en rond, vn homme les te- *Battre le bled, & le fouler. Deut.25. 4.*

nant attachees auec des cordes, lui demeurant fixe au milieu du rond, comme pour centre, les fait aller par dessus les gerbes, arrangees en l'aire, l'espi contremont, tant & si longuement qu'il suffise. Ceste façon-ci est la mesme de l'Espaigne, du Portugal, de l'Italie, de la Sicile & semblables contrees chaudes, pratiquee en Languedoc, Prouence & en leur voisinage (où toutesfois le fleau est cogneu, mais rarement emploié) & ceste-là, és autres prouinces de ce Roiaume, imitans l'Angleterre, l'Escosse, la Flandre, l'Alemagne, païs froids. De representer particulierement comme l'on se manie en ce mesnage, comment l'on serre les gerbes dans la grange, la maniere de les y accommoder à l'entour des murailles pour les conseruer longuement, mesme contre les rats: comment pour les mesmes causes & pour les parer des pluies, à l'aire en campagne elles sont entassees en gerbiers de figure pyramidale ou en gerbieres dextrement arrangees, ainsi que pierres de bastiment, dont se compose comme vne maison massiue: quels sont les fleaux, fourches, vans, ventoires, cribles, mesures & autres outils: quelles les bestes emploiees au fouler (qu'en Languedoc & Prouence on appelle *Cauca*, des anciés Latins appellé, *triturare*) si ce sont cheuaux, mulets, bœufs, asnes ou leurs femelles, quelles à ce les plus habiles, n'est possible, pour la diuersité de telles choses, chacune prouince aiant ses proprietés. Non plus peut-on asseurer laquelle des deux façons est la meilleure pour retirer le bled, car & le battre & le fouler font tres-bien ce mesnage, si que peu de grain reste dans la paille quand l'on manie le fleau & les bestes ainsi qu'il appartient. Seulement diray-ie de l'Aire à recueillir le bled, que soit ou à couuert ou à descouuert, est necessaire d'en affermir si bien le plan, que la violence du battre ne du fouler n'en puisse enleuer la terre pour empouldrer le bled, ains qu'on l'en retire pur & net.

Façon de l'Aire. POVR ce faire, conuient remuer demi-pied de terre auec le hoiau du lieu d'où est question, afin d'en oster tous empeschemens. Aprés y mesler de pure argille assés bonne quantité, incorporant bien ensemble les deux terres: en applanir la superficie iustement sans aucune pente, en l'arrousant petit-à-petit, auec de l'eau, dans laquelle l'on aura infusé du fien de bœuf, pour la garder de creuasser & fendre: & lors qu'elle sera vn peu endurcie, la battre auec vn battoir de paueur, large par bas, pour en affermir le fons. Ainsi sera l'Aire trois ou quatre fois arrousee & battuë, dont elle se rendra solide & vnie pour tres-bien seruir. Les Anciens ont bien ordonné d'autres mysteres à la façon de l'Aire, comme d'y mettre de la lie d'huile d'oliue, du sang de bœuf & autres drogueries, dont toutesfois les mesnagers d'auiourd'hui ne se soucient, se contentans de la susdite simplicité, pour faire vne bonne Aire.

L'Aire dure plus à couuert qu'à descouuert. CESTE preparation d'Aire est commune pour les couuertes & descouuertes, toutesfois ceste-ci n'est tant durable que ceste-là, par se conseruer mieux & plus longuement dans la grange, qu'exposee à l'air à la campagne. Parquoi chacun an à la veille de la recolte, sera de nouueau arrousee celle qui est à la merci du temps, auec de l'eau sus-mentionnee, & battue, en y adioustant de l'argille où y en aura besoin, pour en reparer les ruines, & tout d'vne main en oster les herbes & autres empeschemens qui s'y treuueront. Mais si on se veut exempter de telle peine, & se faire l'aire de perpetuelle duree, en faudra conuertir le parterre en pré commun, dont l'herbe couppee

fort rés de terre, quand l'on y veut reposer les gerbes, les reçoit commodément pour y estre battues & foulees: où sans deschet s'y ramasse le bled autant nettement qu'il est possible sans estre nullement empoudré: d'autant que la motte tenant ferme, ne souffre la terre s'esleuer.

L'AIRE de la campaigne sera sizé pres des establieries & greniers a fourrage, pour la commodité du serrer des pailles, & de ne les transporter loing. On la fait grande & spacieuse, pour à l'aise s'y manier: on la ferme de quelque legere pallissade, à fin de n'empescher le passage des vents, qui est grandement necessaire, & à ceste cause il doit estre libre pour vanner ou venter le bled: seruant la cloison à engarder qu'aucun bestail y entre, car tousjours est-il dommageable & fort nuisible, bien que le bled n'y soit, sur tous les pourceaux en temps pluuieux ou humide auec le groin y fouïssans le fonds. Deux portes seront faictes à l'Aire, opposite l'vne à l'autre pour commodément y charrier le bled des deux costez, lesquelles l'on fermera & ouurira selon le besoin. A l'vn des bouts sera bastie vne loge, pour y serrer à couuert les outils du negoce, les viures des ouuriers & eux-mesmes s'y retraire à l'ombre quand ils voudront. Si le lieu le permet, l'Aire sera releuee sur vn terrain, comme en platte-forme, enuironnee d'vne muraille, n'excedant le plan, pour retenir la terre de verser en hors. Ainsi sera l'Aire bien esuentee, bien fermee sans autre cloison, & de mesme seche pour vuider l'eau de la pluie, si bien qu'aucune nuisible humidité n'y arrestera, obseruation necessaire. *Ou sera situee l'Aire de la campagne, & comment disposee.*

C'EST de l'ordonnance des Nations, fondee sur la raison, que l'vsage de ces deux diuers moiens à recueillir les bleds; dont par toute la terre habitable l'on se sert, diuersement toutesfois, selon les situations, comme a esté dict. A quoi nous tenans, tascherons de trauailler en cest endroit si dextrement & diligemment; sans alterer noz accoustumances, que puissions atteindre au but de bon mesnage. Et comme és choses de ce monde n'y a commodité, qui ne soit suiuie de son contraire: ainsi remarque-on en chacune de ces deux façons de mesnage, du bien & du mal: plus pour sçauoir comme le monde se gouuerne, que pour esperer d'y apporter reformation.

CEVX qui battent le bled sous les couuertures, sont fort soulagez au temps de la moisson; quand ces deux fatigues, coupper & battre, ne s'assemblent en vne, dont la seule donne de la besongne à suffisance. Mais que pouuans estre diuisées, le coupper, & le serrer des gerbes dans la grange, est seulement ce où ils sont contraints s'emploier alors; mesnage qui se fait à l'aise & à peu de frais. Aussi s'accõpte à commodité, de ce que les bleds & pailles ne sont en danger d'estre moüillez en campagne par les pluies dont le mesnager est deschargé de grand pensemét. Qu'à loisir, en tout temps, chaud, froid, humide; aux courts & longs jours; à toutes heures, de nuict, de iour on peut trauailler à escourre les grains, y emploians les seruiteurs, quand ils ne peuuent ouurer és champs. *Cõmoditez &*

AV contraire, on peut dire que de telle commodité procede ceste incommodité, quand par telle longueur ne peut le pere-de-famille serrer ses bleds sous la clef tout à la fois: ains qu'il est contrainct les laisser dans la grange presque durant toute l'annee, exposez à la merci des fermiers & *Incommoditez du batre les bleds dans la grãge.*

de toute autre ſorte de mercenaires, qui ne ſont touſ-jours loiaux; dont s'en perd de jour à autre quelque partie, ſoit ou pource qu'on en deſrobe de faict, ou pource qu'on en donne des gerbes au beſtail mal-à propos, pour l'aiſance qu'apporte telle longueur. A quoi faut ajouſter, que battant le bled, peu à la fois, à meſure du beſoin, ne peut-il ſçauoir que bien tard, voire iuſques au bout de l'annee, combien ſes terres lui auront rapporté: & cela encores auec rompement de teſte, pour la difficulté d'en tenir compte en petites parties, auec hazard d'erreur de calcul: Que cela meſme lui oſte le moien de commodément partager ſes grains auec ſon fermier, & d'en faire vente en gros que preſques ſur la fin de l'annee.

Grand auãcemẽt d'œuure par le fouler des bleds en l'aire.

CEVX qui habitent plus prés du Midi conuertiſſent ces defauts en commodités, leſquelles ils treuuent d'autant plus grandes, que plus-toſt ils mettent fin à leur recolte. Par le fouler promptement s'expedie ceſte œuure: car pour mettre dans le grenier cent ou ſix vingts charges de bon bled, il ne faut que trente-deux beſtes durant vn jour; ſoient cheuaux, juments, mulets ou mules, qui font, parlans en termes de l'Art, *deux rõdes*; chacune de huict liens, & chaque lien, de deux beſtes; auec vingt hommes pour les conduire & pour manier la fourche, auec laquelle ils tournent & reuirent pluſieurs fois la paille & le grain: & les deux jours ſuiuans, ſeulemẽt ſix hommes pour acheuer, car moiennant que le temps ſe treuue propre, eſchauffé le premier jour & les deux autres eſuentés, comme s'accorde ſouuent, on ne faudra à cela. Sur quoi noſtre meſnager faiſant ſon compte, treuuera qu'il ſerre telle quantité de bled à bon marché, puis que trente-deux journees d'hommes, & autant de beſtes y ſatisfont. Et ſi bien il y a de la deſpenſe en telle haſtiue negoce, comme il faut confeſſer y eſtre grande, tãt au paiement des ouuriers, qui gagnent plus alors qu'en autre ſaiſon, & auſquels conuient faire faire bonne chere pour le naturel de l'œuure: ſi n'excede-elle toutesfois celle du battre à loiſir, laquelle, tout bien compté, n'eſt moindre. Ioinct que pour telle promptitude le pere-de-famille a ce contentement, que n'eſtant longuement attaché aprés ſes gens en la recolte, ſerre toſt ſes grains en lieu aſſeuré, pour, ſans laiſſer rien arriere de telle negoce, vaquer puis aprés en autres affaires.

Le grain ſe nourrit en gerbe.

Quant à la valeur du bled, encores qu'és païs Meridionaux, par le benefice du climat, la terre le produiſe bon & bien cuit, ſi eſt-ce qu'il deuient meilleur par le garder quelques mois en gerbe, s'acheuãt là de preparer en perfection, s'acquerant ceſte qualité tãt requiſe, pour eſtre excellent en beauté & ſubſtance. Ce que par accident quelques miens cognoiſſans ont apprins, quand contraints par la peſte de laiſſer leurs bleds en gerbe juſques au mois de Mars, lors foulés & recueillis, les trouuerent tres-bien nourris, voire engroſſis, & par conſequent ſans deſchet, nonobſtant la longueur de la garde, & qu'ils euſſent demeuré tout l'Hyuer en campaigne, exposés aux pluies, vents & glaces de la ſaiſon, entaſſés en gerbiers. Qui auec raiſon me fait dire, que ſi l'vſage de ſerrer les bleds en gerbe ſous couuertures, pour là à la longue les battre ou fouler, eſtoit commun à toutes les prouinces de ce Roiaume, que les Meridionales le gaigneroient ſur les Septentrionales, veu le benefice de leur Ciel. Ainſi, l'artifice de garder le bled en gerbe ſuppleant au defaut du Soleil, donne au bled du païs froid, autant de bonté qu'il eſt requis pour atteindre celle des meilleurs bleds qui ſe

recueillent

recueillent és endroits chauds. Comme euidemment appert par le pain qu'on mange en l'Isle de France : mesme par celui qui se fait à Gonesse; que de là l'on porte à Paris, ne cedant en rien au plus exquis du Languedoc. C'est en somme en la paille où les Septentrionaux le gaignent, estant là battuë à couuert, hors du danger de la pluie, petit-à-petit, à mesure qu'on s'en veut seruir, meilleure que la foulee; l'vne ressemblant toute nouuelle par le fleau, lui ostant la mauuaise odeur, d'humidité, & de rats, qu'elle pourroit auoir acquise durant le long sejour en la grange : & l'autre pour s'atterrir au bout de quelque temps, par estre trop rompuë au trepis des bestes. Neantmoins il y a plusieurs mesnagers és lieux où le seul battre est en vsage, qui ne donnent à manger à leur bestail aucune paille escousse, que premierement ils ne l'aient froissee entre les mains, ou à coups de baston sur vn banc, vne poignee aprés l'autre, l'estimans par trop roide & dure demeurant entiere. *Conclusion.*

DIVERSEMENT aussi garde-on la paille par les prouinces. L'on ne se donne en France grande peine à cela, la paille y estant emploiee au partir du fleau toute fresche : mais auenant d'en faire garde de quelque quantité, c'est à couuert hors du danger des pluies, & non ailleurs : en Languedoc & voisinage, & à couuert & à descouuert. Ceux qui n'y sont accommodés des greniers à fourrage (qu'ils appellent grange) à l'imitation des gerbiers, entassent leurs pailles en pailliers, ronds, barlongs, & d'autre figure à fantasie, qui ainsi serrees, exposees à l'air, s'y conseruent autant longuement qu'on desire : & plus sainement que dans les bastimens, attendu que l'air & les vents les preseruent des rats, & de s'acquerir aucune mauuaise senteur, à l'vtilité du bestail qui s'en nourrit, la treuuant meilleure, que celle qui est gardee dans les granges, ceste-ci estant tourmentee des rats, & sentant l'humide lors qu'elle joint aux murailles. Mais aussi s'en pourrit-il en campaigne quelque partie, comment qu'on l'accommode (ce qui toutesfois n'est compté à perte és endroits abondants en bleds, d'autant que c'est tous-jours du fumier) ne pouuant resister au temps, la paille qui est en l'extremité des paillers, seruant de couuerture. Toutesfois ce sera à moins de deschet, si les couuertures des paillers ont grande pente, estans droictes comme celles des maisons de France, & que par dessus y soit ad-joustee vne incrustation de bonne argille, bien pestrie auec de l'eau où aura esté infusee de la fiente de bœuf, pour la garder de creuer, de quatre doigts d'espesseur : laquelle incrustation resistant à la pluie, presques aussi bien que tuiles, preseruera la paille asses bien. La peine que ces paillers donnent à dresser par chacune annee, & la crainte de la surprinse des pluies sur l'œuure auant sa perfection, causent qu'on ne s'en sert qu'en la necessité, à faute de logis à ce conuenable. *Garde de la paille.*

DES GRENIERS-A-BLED. DE LA GARDE des bleds & de leur debite.

CHAPITRE VII.



NON plus est-on generalement d'accord, sur le serrer & la garde des bleds. Aucuns font leurs greniers-à-bled, au plus bas de la maison, & rés de chaussee : autres au plus haut, prés des couuertures. Aucuns gardent leurs bleds enfermés dans des grandes quaisses: *Diuersité d'auis touchant les greniers à bled.*

quaiſſes:autres,ne ſe ſeruent nullement de tels meubles,chacun aiant des raiſons particulieres pour fortifier ſes vſages,tant les hõmes ſont diuers en opinion. Tenir le bled en bas, lui conſerue beaucoup d'humeur, dõt il reſte plus peſant,& en ſuite plus vendable que le logé en haut, où s'eſuantant par trop, ſe deſſeche à l'intereſt de ſa vente:Mais auſſi là,par humidité eſt en danger,de ſe corrompre,non ici,où par ſechereſſe,ſain & entier,ſe garde tant qu'on deſire. Ainſi treuue-on ces deux aſſietes defectueuſes. Aucune de ces pertes n'eſt à craindre au bled ſejournãt en grenier aſſis au milieu de la maiſon, par,s'eſloignant des deux extremes, s'y maintenir qualifié ainſi qu'il appartient. En tel endroit dõcques dreſſerons-nous le grenier,la diſpoſition du logis le permettant.Cela ne ſe pouuãt accorder qu'auec importunité,nous-nous accommoderons de grenier par tout ailleurs de la maiſon où le mieux viendra à propos bas ou haut, ſous ces obſeruations. Si c'eſt en bas, Que le plan du grenier ſoit releué ſur terre de deux bons pieds, à ce que l'eau n'y puiſſe ſejourner; paué, non de pierre ne de brique,ains de bois de bons aix,bien joints & vnis,au-parauant aiant enfermé par deſſous,du charbõ ou d'eſcume de mareſchal,pour, par telle droguerie en bannir toute nuiſible humidité : Qu'il y ait deux feneſtres oppoſites l'vne de l'autre,du Septentrion au Midi,ou du Leuant au Couchant,pour les tenir ouuertes ou fermees, ſelon le temps & les occurrences; donnant autant d'air au bled qu'il ſuffiſe pour ſa conſeruation. Si en haut, Que le plancher ſoit quarrellé de brique; à ce que par ſa freſcheur ſoit corrigee la chaleur du bois,au profit du bled ſejournant au deſſus.Semblables ouuertures & de meſme aſpect aura ce grenier-ci, que l'autre, mais vn peu plus petites : qu'on tiendra fermees la pluſ-part du temps, pour temperer le trop d'exhalaiſon du lieu.De la capacité des greniers n'eſt grand beſoin de parler, puiſ-que cela depend des terres de la maiſon qui en font l'ordonnance. Tant y a qu'il vaut touſiours mieux le faire grand que petit:afin de s'y manier à l'aiſe,nettoians & meſlans les grains à volonté,ſans ſe confondre:& pour la meſme cauſe y aura au grenier,bas ou haut,des ſeparations d'aix ou de plaſtre,faiſans des receptacles diuisés, eſquels les bleds ſe logeront par diſtinctes eſpeces. Quant aux quaiſſes ou aucuns tiennent leurs bleds, elles ſont loüables, en ce que le bled s'y garde fort nettement, hors des pouſſieres, & du degaſt des rats, & chats & oiſeaux, ſi elles ſont bien faites. D'ailleurs,poſees ou en bas ou en haut, ſont touſ-jours fort vtiles à la conſeruation du bled, temperant & l'humidité du bas, & la ſechereſſe du haut. Mais de tels meubles communément l'on ne ſe ſert és païs abondans en grains : c'eſt ſeulement és endroits où pour leur petite moiſſon, les bleds y peuuent eſtre enfermés, pour eux auſſi inuentés. En outre, ce profit ſe tire du ſeruice de ces quaiſſes, Qu'eſcheant de faire vente du bled qui eſt dans la quaiſſe, d'icelle puisé auec vn cabas & mis ſur la meſure tout doucement, s'en treuue plus que le prenant directement du monceau, eſtant ſur le paué,ſoit à la main ou à la pelle, par ne s'entaſſer tant de bled meſuré d'vne façon que d'autre. Touchant la corruption du bled,elle eſt à craindre en quelque part qu'on le tienne, ſi on l'enferme mal qualifié, meſme s'il n'eſt bien ſec, s'y engendrans des hannetons, couſſons, bequerus, & autres beſtioles, à ſa totale ruine. A quoi conuient curieuſement auiſer deuant que le loger dans le grenier, & encores plus deuant que l'enquaiſſer; par eſtre plus dangereux dans la quaiſſe,à

Le grenier-à-bled comment dreſſé.

Des quaiſſes-à bled.

Faut ſerrer le bled bien ſec.

se, à faute d'air, qu'en grenier, exposé au jour. C'est aussi chose dangereuse de mesler les bleds prouenus de diuers endroits, & sans distinction les loger ensemble, comme des censes, rentes, fermes, moulins, debtes & semblables, sans au prealable les auoir fait sejourner pour quelque tẽps en lieux separés, pour là dessus prendre auis: car, comme par contagion, ne faut qu'vn peu de bled mal qualifié, pour en infecter beaucoup. Mais le Mal estãt ja auenu en vostre bled; pour le guerir, tout doucement en faut enleuer vn bon pied au dessus du monceau, en l'escumant vniuersellement, & porter cela en la campagne, pour exposer au Soleil deux ou trois jours, là l'esuenter auec la pelle tant & si bien, que finalement l'on recognoisse à l'œil les bestes estre mortes ou absentees, & par-apres le rapporter dans le grenier; non directement sur le monceau duquel l'aurés tiré, ains le reposer à part pour quelques jours, afin d'auoir loisir de voir si le mal s'en sera du tout allé. Ceux se trompent qui cuident remedier à tels accidents par le seul esuenter à tout la pelle, car, contre leur intention, cela leur cause l'entiere perte du bled: d'autant que ces meschantes bestioles ne se mettent qu'à la superficie, & non au milieu ni au fons du monceau: parquoi ainsi le remuant, on incorpore telle vermine auec le bled, dont il est entierement infecté. Meilleure raison ont ceux-là qui voians leurs bleds ainsi couuerts de ces bestioles, font mettre des poules dans leurs greniers, lesquelles mangent ces animaux-là iusques à vn, ne touchans au bled, tant qu'ils durent: mesmes si ce sont hannetons ou cousons, qui par leur grosseur se laissent voir, ce que tant facilement ne font les bequerus pour leur petitesse estans ces bestelettes fort menues & noires. La saumeure des chairs de pourceau sert en cest endroit, laquelle ces meschantes bestioles aimant fort, laissent le blé pour l'aller manger: si d'icelle le monceau de blé est enuironné, d'vne bande de quatre doigts ou demi pied de large, par ce moien demeurant desgagé de telles nuisances. Autre moien y a-il pour preuenir ce mal selon la pratique d'aucuns, c'est de mesler parmi les bons bleds, du millet en grande quantité, lequel par sa froideur naturelle les conserue tres-bien, & d'où par-apres fort facilement on le retire, auec vn crible, aiant les trous ronds, à trauers desquels le seul millet passe, laissant l'autre bled dans le crible. D'y mettre pour la mesme cause de la brique ou croie brisees, comme certains Anciens ont commandé, ne me semble raisonnable, cela portant plus de dommage au bled, l'empoudrant de telle poussiere que de profit, le preseruant de chaleur par la froidure de ces matieres. Reste à parler d'vne autre sorte de grenier, autant estrange à qui ne la veuë, comme il semble la raison contrarier à l'experience de bonté qu'on y treuue, par la Gascongne & par la Guienne, où plus l'on se sert de telle espece de greniers, qu'en autre Prouince de ce Roiaume. Ce sont des fosses profondes creusees dans terre, qu'on appelle *Cros*, dans lesquelles on descend auec eschelles pour y porter & rapporter le bled. Pline tient telles fosses estre la plus asseuree maniere de conseruer les bleds, selon que de son temps se pratiquoit en Thrace, en Cappadoce, en Barbarie & en Espagne. Varro est aussi de son opinion, asseurant le froment s'y pouuoir garder sain & entier, cinquante ans, & le millet, cent, disant pour fortifier son auis, que du temps que Pompee le grand nettoioit la mer de pyrates, fut treuuee à Ambracia

Ne faut inconsiderément mesler les bleds.

Comment garentir de ruine le bled qui commẽce à s'infecter.

Greniers dans terre en profondes fosses, sans air.

Ambratia vne grande prouision de féves, bonnes & sans corruption, dans vne cauerne, où elles auoient demeuré serrees dés le temps que le Roy Pyrrhus faisoit la guerre en Italie; & neantmoins on comptoit y auoir lors, prés de six vingts ans. Le naturel des bleds aide beaucoup à leur conseruation & comme on les void ne s'accorder generalement ensemble en qualités, aussi leur duree n'est vniuersellement semblable, cela prouenant de la dureté ou mollesse de leur peau & couuerture, resistant mieux aux injures des temps l'vne que l'autre. C'est pourquoi les legumes, d'eux-mesmes sans moien se gardent plus longuement que les autres grains; & nos fromens, moins qu'autre espece de bled: comme au contraire, le millets se defendent mieux contre les temps & longue-garde, que nul autre, pour leur durté & naturelle frescheur.

Plus ou moins se conseruent saine ment les bleds, les vns que les autres selon leurs diuersités.

L'vsage des bleds.

POVR fin de ce negoce, but de nostre labourage, nous dirons l'vsage des bleds estre double pour le pere-de-famille estant en pais abōdant en grains: assauoir, & pour la prouision, & pour la vente, qu'il tirera de ses greniers à mesure de ses necessités & volontés. Quant au moudre pour le pain de l'ordinaire despense de sa maison, ci aprés au discours de l'vsage des alimens, c'est article tient le premier rang, comme estant le pain le principal aliment, pour l'entretien de ceste vie, & partant en cest endroit n'en sera rien touché. Ce sera à l'ordre de la debite des bleds où je m'arresterai presentement, lequel bien entendu, satisfera à toutes les necessités de la maison. De là les paisans du Languedoc chantent en leur patois.

Face que voudra la meynade.
Mas que lou bouuié sio en l'arade.

Bien procedant du labourage.

Voulans dire, que pourueu que le laboureur marche continuellement son train & que les grains soient debités ainsi qu'il est requis, quelque desbauche qu'il y ait en la famille, neantmoins elle s'entretiendra par le moien du labourage de la terre. Prouerbe qui se treuue verifié plus naifuement qu'il ne seroit à souhaitter, par les guerres ciuiles de nostre siecle: dont les furieux rauages aians interrompu le cours du labourage, ont produit toutes sortes de miserables pauuretés & ruines. Par excellence ce mot de, *Labourage*, a esté donné à la culture des bleds, encores qu'il soit communiqué à tout autre trauail: & le laboureur, estimé le principal officier de la maison, comme administrant le pain. D'entre les bons mots de Caton sur ce propos, l'on tire ceux-ci.

Le principal officier de la maison est le Laboureur.

Le labourer & l'espargner,
Est ce qui remplit le grenier.

Debite des bleds.

A fin doncques que nostre pere-de-famille tire la raison de ses bleds, il s'estudiera à recercher le vrai poinct de leur vente, pour le profit ou perte de ce mesnage, estant bien ou mal conduit. Il n'en souhaittera tant le haussement du prix, pour remplir sa bource, qu'il desirera d'en secourir opportunement toute sorte de personnes en aians besoin, mesme par charité, les pauures en leurs necessités, pour recognoissance des biens que Dieu lui distribue, lui donnant abondance de bleds & pour lui & pour autrui. Mais aussi c'est Dieu qui fournit l'homme de prudence pour faire ses besongnes, desquelles il ordonnera tous-jours auec raison estant conduit par son esprit. Or debitera-il ses bleds comme il appartient au profit du publiq, & à sa priuee

vtilité, si à Noël & non deuant, il ouure ses greniers pour vendre vn tiers de ses grains à qui luy en demandera aux prix courans : gardant le reste pour debiter petit-à-petit iusques à la cueillete. Et pendant ledit temps, fermera ses greniers lors que le prix du bled se raualera, pour les reouurir, quand il sera à prix raisonnable, bien que plusieurs, par impatience, pratiquent le contraire. Selon telle adresse, il fera ses affaires au contentement d'vn chacun. Car vendre son bled incontinent aprés l'auoir recueilli, n'est le fait d'vn bon mesnager, ne d'vn politique, aymant les pauures (ou ce seroit, pressé, par quelque extraordinaire euenement) d'autant que la cuillete iusques à Noël, pour de l'argent chacun en treuue assés, y ayant plusieurs personnes necessiteuses, qui pour s'accommoder en vendent durant ce temps-là : & ce-pendant le bon mesnager ayant le sien de reserue, le fera seruir de prouision pour toutes sortes de gens en ayans besoin, qui en trouueront dans ses greniers iusques aux nouueaux. Ce faisant le pere-de-famille treuuera à la fin de l'annee auoir vendu son bléd, sous diuers prix, selon qu'ils se seront là haussés ou baissés cherement ou à bon marché, ce qui luy reuiendra à profit & honneur, & le gardera de la perte où ceux cheent, qui auarement en attendent l'extreme cherté; en quoy souuentesfois ils se deçoiuent, estans contraints, aprés auoir longuement gardé leurs bleds, de les laisser à meilleur marché, qu'à la cueillete. D'en faire vente en gros, pour les transporter en grande quantité hors la prouince, est besoin d'vn bon auis, en distinguant le temps. Si la saison a esté fertile & abondante, c'est sans scrupule qu'on s'en peut desfaire de la bonne moitié de ce qui sera dans les greniers, dont par ce moyen somme notable des deniers tombera à la fois dans vostre bource, & cela sans faire tort au public; en estant d'ailleurs bien accommodé. Par le contraire, ayant esté la cueilllete ou sterile ou de moyenne fertilité, n'est raisonnable d'en desfaire le païs, veu mesme que dans vostre maison ne pouuez faillir bien vendre vostre bled sans vous mettre en autre peine. De le faire charier par les marchés & villes d'alentour pour le debiter, n'est chose plaisante ni profitable : par y auoir en cela trop de souci & tracas, & peu de gain, pour l'inegalité des mesures & infidelité des seruiteurs & autres gens, dont de necessité en tel cas vous-vous serués entre les mains desquels tousiours quelque chose demeure à vostre interest. N'estant si bonne vente que celle qui se fait dans vostre grenier, en vostre presence, & comme par vous mesme. Cet article sera commun pour le debit de toute sorte de fruicts & denrees, dont le pere-de-famille desire tirer argent; à sçauoir, qu'il ne les doit iamais faire transporter à ses despens hors de sa maison, que par contrainte, non de gayeté de cœur; estant la vente tousiours meilleure chés soy qu'ailleurs; quoy-qu'à moindre prix, c'est aussi le dire de marchands qu'ils tiennent pour maxime,

Il n'y a telle vente qu'en la maison.

Achete tant loin que tu voudras
Mais vends tant prés que tu pourras,

Pour à quoy paruenir est requis au pere-de-famille de mettre ses affaires en tel estat, qu'il puisse gayement attendre le poinct de la vente de ses fruicts, & n'estre contraint de la recercher impatiemment. Ainsi tirera-il la raison du rapport de sa terre, selon les diuerses qualités de ses biens, en leurs saisons, auec contentement. D'emmonceler & assembler bled sur bled,

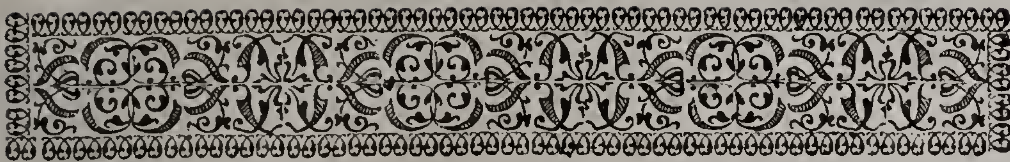
annee

annee ſur annee, quelquesfois eſt fort profitable & au public & au particulier: au public, quand en temps de famine ou de cherté, on treuue amas de bled, dans les greniers d'vn vertueux homme, lequel à l'exemple d'vn Ioſeph, en Egypte, en diſtribue à prix commun à toutes ſortes de gens leur eſpargnant la peine d'en aller cercher loin, gardant auſſi aucunesfois de mourir de faim le pauure peuple: au particulier, c'eſt ſans doute que cela auenant à propos, le meſnager en tire beaucoup d'argent à ſon grand auantage. Mais eſtant ce choſe hazardeuſe, que telles attentes, & leſquelles Dieu maudit, quand le but tend à l'auarice, le pere-de-famille fera bien d'eſſayer de ſe des-faire de ſes bleds par chacune annee, ſans toutesfois s'y peiner, ſi ſes affaires ne le preſſent. Et ſelon que le temps luy en fournira ces auis, il auancera & reculera en ceſt endroit, ne refuſant de ſecourir de bled ceux qui en auront beſoin; en ce cas tenant ſes greniers ouuerts en tout temps. Obſeruera cecy, que de garder touſiours ſes bleds nettement & ſeurement, tenant l'œil qu'aucun grain ne s'en diſſipe, encores que le prix en ſoit petit, & qu'il n'ait aucune debite. Ne faiſant comme pluſieurs mal-auiſez qui ne tiennent compte du bled, non plus que du ſable, que lors ſeulement qu'il ſe vend bien. Trois ou quatre fois de l'an les bleds du grenier ſeront remués, reuiſités, & eſuentés auec la pelle, pour en oſter la pouſſiere & toute la mauuaiſe ſenteur qui y pourroit eſtre. Tout d'vne main, ſeront racouſtrees les fentes & nouuelles ouuertures du grenier, pour en bannir les rats, & en ſuite les bleds remeſurés, pour là deſſus le pere-de-famille faire ſon compte. Eſcheant d'en faire vente en gros, n'oubliera pour vn prealable, tel eſuentement, qui luy profitera, pour le moins, de deux ou trois pour cent, qu'il perdroit, meſurant le bled du monceau qui auroit demeuré preſsé durant toute l'annee. Au contraire, par tel artifice s'enfle le bled dés lors qu'il ſent l'aër, dont par-aprés il occupe plus de place. Et s'arreſtant à l'auis des anciens pour vendre ſon bled attendra la pleneur de la Lune, d'autant que le bled croiſt & décroiſt quand & telle Planete. C'eſt choſe bien experimentee, que les bleds ſe diminuent d'eux-meſmes ſeiournans au grenier, quelques bien qualifiés qu'on les y mette, & ce deſpuis la recolte iuſques à Noël, de quatre à cinq pour cent, plus ou moins, ſelon que le grenier ſe rencontre ſec ou humide. Ainſi accouplans en ceſt endroit la capacité du bled, auec ſon poid, duquel cy-deuant auons parlé, ce ſera pour ne laiſſer rien en arriere de ce qui appartient à ceſte eſpece de meſnage.

Conuient tenir l'œil à la conſeruation du bled, quoy que dans le grenier.

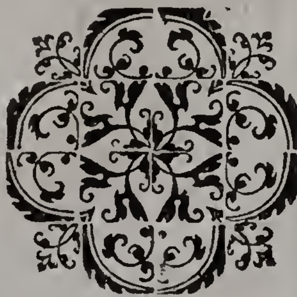
Le bled ſe diminue de ſoy-meſme au grenier.

Fin du Lieu ſecond.



LIEV TROISIESME DV THEATRE D'AGRICVLTVRE, ET, MESNAGE DES CHAMPS.

DE LA CVLTVRE DE LA VIGNE, POVR auoir des Vins de toutes sortes, aussi des Passe-rilles & autres gentillesses procedantes de Raisins. Ensemble de se pouruoir d'autres Boissons, pour les endroits où la Vigne ne peut croistre.



SOMMAIRE DESCRIPTION DV LIEV TROISIESME CONTENANT

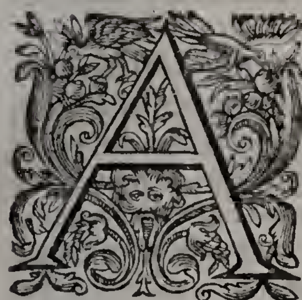
Les auis necessaires à nostre Mesnager, pour estre accommodé de Boissons

- Naturelles,
  - C'est à sçauoir de Vin, procedant de la Vigne: pour à quoy paruenir, seront mõstrees
    - *Les qualitez des Vins, les lieux celebrez pour leur accroist, & profit de la Vigne.* Chap. I.
    - *L'election de la Vigne, & de son complant.* Chap. II.
    - *La disposition de la Vigne.* Chap. III.
    - *Le temps & Ordre de la plãter; son entretenement selon les païs & ses diuerses qualitez.* Chap. IV.
    - *Les façõs d'enter la Vigne, la maniere de la guerir estãt malade.* Chap. V.
  - Et en suite, pour en tirer le rapport sera instruit, à
    - *La preparation aux Vendanges.* Chap. VI.
    - *Faire les Vendanges.* Chap. VII.
    - *Façonner les Vins.* Chap. VIII.
    - *La maniere de faire les Vins de mesnage, trempez, allongez & autres.* Chap. IX.
    - *Esclaircir tost les Vins nouueaux, les diuersifier en couleur & saueur: remettre les poussez.* Chap. X.
    - *L'Ordre Antique pour faire les Vins, plus pour distinction que pour instruction.* Chap. XI.
    - *Faire les Vins-cuits Sabes, Raisinees, Ver-jus, Vinaigres.* Chap. XII.
    - *Garder les Raisins frais, faire des Paserilles & Raisins secs.* Chap. XIII.
    - *L'vsage des Vins, pour la Boisson & pour la vente.* Chap. XIV.
- & Artificielles:
  - Desquelles l'on se sert à faute de Vin és païs où la Vigne ne peut croistre: qu'en diuerses sortes & saisons de l'annee, on compose de
    - *Fruicts, de Fleurs, de Grains, de Miel, &c.* Chap. XV.



QVALITEZ DV VIN: LIEVX CELEbrez pour l'accroist d'iceluy, & le profit de la Vigne.

CHAPITRE I.



PRES le Pain, vient le Vin, second aliment donné par le Createur à l'entretenement de ceste vie, & le premier celebré pour son excellence. Il est emploié, non seulement au viure des hommes, mais aussi à la guerison de plusieurs maladies, auec admiration, pour la diuersité de ses effects. Car il eschauffe le corps, mis au dedans par la bouche, & le refroidit, appliqué par dehors en cataplasme. Beu en petite quantité, esueille & fait reuiure celui qui par defaillance de cœur, se meurt: & en grande; endort & tuë l'yurongne: deuenant instrument de toute intemperance, pour ceux qui dissoluëment en abusent: & au contraire, esguisant l'esprit, prins selon son legitime vsage. Ces choses s'accordent au dire d'Anacharsis, Que la Vigne produit trois grappes, la premiere de plaisir: la seconde, d'yurongnerie: la troisiesme, de tristesse & de pleur. Le Vin a esté dés tout temps en grande reputation, comme se preuue par diuers tesmoignages: mesme par la dispute des trois ieunes-hommes de la Cour du Roi Cyrus qui mirent le Vin en rang auec les deux autres plus grandes choses du monde; assauoir, le Roi & les femmes. Ce fut la force du Vin qui attira les armes des Gaulois en Italie, quand Arrion Clusien, irrité contre Lucumo, qui lui auoit violé & raui sa femme, les appella en la Toscane; pour y faire la guerre en vengeãce d'vn tel outrage, se seruant du Vin, comme pour amorce, qu'il leur porta, duquel aiãs gousté, furent aussi-tost deliberés de partir de leur païs, où telle liqueur n'estoit lors cogneuë, pour aller conquester la terre produisant si precieuse boisson. Mezentius Roi de Toscane donna secours aux Rutulois, contre les autres habitans de la campagne de Rome, en intention de piller les bons vins croissans en icelle. Touchant l'inuenteur du Vin, nous-nous arresterons à celui que la saincte Escriture nous marque, c'est assauoir, Noé, laissant les imaginations des Paiens, dont l'ignorance les a tant fait esgarer, que confusemẽt ils ont donné cest excellent tiltre: les vns à Denys fils de Iupiter nommé aussi Bacchus & *Pater Liber*, pour la liberté du Vin: les autres à Icare pere de Erigone, à Saturne, à Eumolpe, & à d'autres, que ie laisse auec raison.

Vertus du Vin.

Sa reputation.

Sa force.

Son inuenteur.

Sa longue conserua tion.

LONGVEMENT se conserue le vin en son entier, si estant bien qualifié est logé ainsi & au lieu qu'il appartient. Pline dit auoir esté fait vn banquet au Prince Caius Cesar fils de l'Empereur Germanicus, par le Poëte Pomponius Secundus, auquel autre vin ne fut beu, que de deux cens ans, qui pour sa rareté coustoit cent deniers l'once. Theuet en sa Cosmographie afferme auoir veu en l'isle de Lemnos vn vase de terre contenant demi-mui, treuué dans des vieilles mazures, rempli de bon Vin, qui y auoit demeuré plus de six cens ans, comme apparoissoit par certains mots escrits au vaze. L'an mil cinq cens cinquante sept, en foüillant les ruines du vieux chasteau de Loudun en Languedoc, pour en tirer des pierres à bastir ailleurs, se descouurit vn caueau, dans lequel fut treuué vn tonneau entier, dont le bois aiant senti l'air, tomba en poudre, laissant la lie affermie en la forme du tonneau, laquelle estant persee fut treuuee remplie de tres-excellent Vin, au iugement des honorables voisins, ausquels le Baron du lieu en enuoia pour merueille. La vieillesse de la demolition duquel chasteau, monstroit euidemment ce Vin-là y auoir demeuré grand nombre d'annees.

Moien d'en estre abondamment pourueu.

CHANTER les loüanges du Vin, & prescher ses vertus, n'est le sujet de ce discours: parquoi nous contentans de ce qui en a esté touché, viendrons au moien pour le faire produire en toute abondance & perfection de bonté. Dieu pouruoiant à la necessité & à la volupté de l'homme, lui a donné tant de sortes de raisins differens en figure, couleur, & saueur, que la contemplation en est admirable, & le recit impossible, tant la varieté de ce fruict est grande: dont les païs & terroirs, où les plus exquis Vins croissent, ont esté du temps des Anciens, & le sont encores, plus remarqués pour telle occasion, que pour autre rapport, soit du bled, soit de la chair, &c. Les Antiques Romains, pour les bons Vins, faisoient grand cas des isles de Sio, de Cos, de Sicile, de Metelin, de Falerne, de Clamozene, de Linternum (lieu aussi remarqué pour la derniere demeure de ce grand homme, Scipion l'Africain) & d'autres parties lointaines dedans & dehors la Mer, d'où les excellens Vins estoient portés pour leurs banquets. Iule Cesar reuenant victorieux d'Espagne, & aussi en son troisiesme Consulat, festoia le peuple Romain, auec toute largesse, de Vins precieux & singuliers apportés de loin. L'Italie au temps de sa grande prosperité, se meubla du plant des especes de Raisins les plus remarquables, prinses és meilleures contrees de la terre: dont sur plusieurs nations, l'Italie emporta anciennement le bruit de produire de bons Vins.

Anciens lieux renõmez pour les bons Vins.

& Modernes abondans.

TELLES delicatesses ne se sont seulement arrestees en Grece, ni en Italie, n'aiant peu ni les Mers, ni les Alpes, empescher qu'elles n'aient passé iusques en ce Roiaume, où en plusieurs endroits à present & le Vin de Grece; & la Maluoisie de Candie, ne sont incogneus, non seulement s'y en trouuant és boutiques des Apoticaires pour medecine, ains des vignes toutes entieres, complantees des plus exquises especes de raisins, prinses directement en ces regions estrangeres, tesmoin, entre autres la Vigne du clos du Roi à Couci, façonnee du plant de Grece. Qui fait ce Roiaume ne ceder à l'Italie en telles singularités: en quoi l'on s'est si bien dressé, qu'autre chose que curiosité n'en fait aller cercher ailleurs le bon Vin, tant precieux & delicat y croist-il en diuers endroits. De ceci font preuues les excellens Vins blancs d'Orleans, de

En Vins blancs.

Couci,

Couci,de Loudun en Languedoc,d'Anjou,de Beaune;de Ioieuse, de l'Argentiere,de Montreal,de Lambras,de Cornas,en nostre Viuaretz:de Gaillac, de Rabastenc, de Nerac, d'Aunix, de Graue. Les frians Vins-clerets de Canteperdrix terroir de Beaucaire,de Castel-nau,de Moussen-giraud, de Baignolz, de Montellimar,de Villeneuue-de-Berc ma patrie,de Tournon,de Ris,d'Ay, d'Arbois,de Bourdeaux,de la Rochelle,& autres de diuerses sortes, croissans és prouinces de Bourgongne,d'Anjou,du Maine,de Guienne, de Gascongne, du Languedoc,du Dauphiné, de la Prouence. Sur tous lesquels Vins paroissent les muscats & blanquetes de Frontignan & Mirauaux en Languedoc, dont la valeur les fait transporter par tous les recoins de ce Roiaume. Ne doiuent en cest endroit estre oubliees les Passerilles, que de propres raisins l'on fait és lieux susdits & enuirons de Montpellier, tres-bonnes, & en si grande quantité,que toute la France s'en ressent.

Vins-clerets

Muscats.

Passerilles.

L'ABONDANCE des bons Vins que la Vigne produit la rend tres-recommandable: outre lequel rapport, donne-elle du Vin de despense pour le mesnage,qu'on fait auec de l'eau sur le marc des raisins: des sarmens pour brusler en la taillant: & en d'aucuns endroits, des cheueluës & des margoutes dont on tire de l'argent par chacun an. Lesquelles choses seruent pour d'autant deschargeant les façons de la Vigne, lui faire rendre plus nettement son reuenu. En laquelle qualité elle excelle & les herbages & les terres-à-grains, selon le tesmoignage de Columelle, qui dit qu'en Italie de son temps, l'arpent de terre conuerti en forests, pastis ou prairies, ne profitoit par an plus de cent petits sesterces, chacun de dix deniers obole, valans ensemble vn escu vingt sept souls six deniers de nostre monnoie: ne les terres-à-grain faire plus du quart, comme a esté dit ailleurs. Mais que la Vigne rendoit sans comparaison plus de profit qu'aucune de ces parties-là de terre: d'autant mesme qu'auec les herbages, la Vigne a cela de commun, que sans aucune mise de semence, par chacun an elle produit son fruict, si le temps ne lui contrarie: ce qu'on ne peut esperer des terres labourables, lesquelles ne seroient d'aucune vtilité sans mise de semences, ne sejour de quelques annees. Pline à la loüange de la Vigne fait vn grand rolle des hommes qui le temps passé l'ont heureusement cultiuee, estant admirable le recit qu'il fait de sa fertilité. Comme aussi est chose estrange ce que Columelle escrit des Vignes de Cato, de Varro, de Seneque & autres de son temps, qu'il fait tant fertiles, que l'arpent produisoit les vingt, trente, quarante muids de Vin & d'auantage. Aussi dit-il auoir veu des seuls ceps porter deux mil grappes de raisins. En quoi auroit-on plus à s'esbahir (mesme iusques à douter de la continuelle suffisance de la terre, crainte de son enuieillissement, dont parle Columelle) sans ce que nous voions quelques recoins de Vigne, quoi-que rarement, rapporter admirablement. C'est à la verité chose tres-asseuree, qu'vne bonne Vigne rend grand profit à son maistre, estant posee en bon lieu, peuplee de bonnes especes de raisins, artistement & diligemment cultiuee, comme on le remarque en plusieurs prouinces de ce Roiaume. Et n'est autre cas qui tant ait fait descrier la Vigne, (comme il s'en void en diuers lieux n'en tenir grand conte) que la brutale paresse: par laquelle la Vigne est plustost reiettee, qu'on n'en a voulu cognoistre les causes. Faisant aussi l'ignorance de beaucoup de

Autres cõmodités qu'õ tire de la Vigne.

Grand rapport de la Vigne.

Col.l 3.c.3.

Au second Lieu,ch.11.

Exemples.

La paresse & l'auarice offusquent le lustre de la Vigne.

gens, craindre telle ſorte de labourage, y eſpargnant par auarice, ce qui fait plus honorer & priſer la Vigne. Ici n'eſt l'application de l'humeur de Caton, en ce qu'il n'eſtimoit, ni les hommes, ni les terres de grande deſpenſe, quoi-que de grand rapport. Dautant que c'eſt folie de penſer que la Vigne rapporte beaucoup, ſi au-preallable on n'y emploie le labeur requis, qui ne peut eſtre ſans frais: voire d'autant plus grands, que plus grande quantité de vin on deſire auoir, l'abondance de raiſins procedant infalliblement de la precedente deſpenſe. Ne ſeroit-ce pas donc preuue d'vn mauuais iugement, de ne vouloir moiſſonner, pour l'eſpargne du ſemer? En ſomme, c'eſt autant qu'on veut, que la Vigne porte. Sur laquelle maxime, dit Columelle, qu'aiant Paradius Veterenſe deux filles à marier, & pour tous moiens, vne ſeule Vigne, en donna vn tiers en dot à chacune de ſes filles: emploia par aprés autant de labour à la partie qu'il s'eſtoit reſeruee, qu'il ſouloit faire au total; dont par l'abondance de fruict qui en ſortoit, quoi-que d'vn ſeul tiers de la Vigne entiere, treuua auoir marié ſes filles ſans diminuer ſon reuenu.

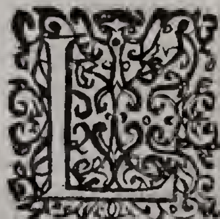
Autres exẽples de fertilité en la Vigne.

A LA recommandation de la Vigne tend auſſi le teſtament de celui qui partageant ſon bien entre ſes deux fils, en donna à l'aiſné, bon meſnager & diligent, la partie la plus facile à conduire, comme rentes, prairies, paſturages; & à l'autre, ieune homme desbauché & pareſſeux, celle où eſtoit neceſſaire le plus de labour, qui eſtoit vne belle & grande Vigne. Dequoi ceſtui-ci ſe plaignant, ſupplie ſon pere reformant ſa diſpoſition, l'approprier à l'humeur de ſes enfans. Mais auſſi toſt ceſſa-il ſa pourſuite, que le pere lui euſt dit, que dans la Vigne y auoit vn threſor caché, lequel infalliblement, auec patient labeur, il treuueroit à ſon grand profit. Le pere decedé, incontinent le ieune homme ſe mit à la queſte de ſon threſor, & tant fouïlla ſa Vigne par profonds & reïterés beſchemens & houëmens, que dans quelques annees, elle ſe rendit tres-fertile, rapportant des Vins en toute extremité d'abondance: qui eſtoit le threſor entendu par le pere. Dont le fils deuenu riche, pour double bien ſe rendit diligent au trauail, par habitude, oubliant ſa precedente faineantiſe & desbauche.

ELECTION DV LIEV ET DV COMPLANT POUR LA VIGNE.

CHAP. II.

A qui pour vn prealable conuiẽt auiſer, pour biẽ dreſſer la Vigne.



L'AIR, la Terre, & le Complant, ſont le fondement du Vignoble. De leur aſſemblage prouient abondance de bon Vin, de longue garde, non ſujet à ſe corrompre, & charriable pour la debite: ſans laquelle concordãce, le vin cloche en quelque qualité. Pour à quoi ne faillir, ſoigneuſemẽt ſera auiſé à ces choſes, auãt que de ſe mettre en deſpenſe à edifier la Vigne; comme au dreſſer du moulin, auec la commodité de l'eau, eſt requiſe la tũbee du bled pour moudre, but de ſon reuenu. Le climat & le terroir, donnent le gouſt & la force au Vin, ſelon leurs proprietés, de telle façon qu'il n'eſt nullement poſſible, reduire en certaines eſpeces, les diuerſités des

D'où procede le gouſt & la force du vin.

Vins. D'autant qu'vn mesme plant de Vigne, mis en diuers lieux, produira autant de differentes sortes de Vins, que diuersement ils seront logez. Se voyant cela ordinairement, que où le ciel & la terre fauorisent entierement le Vignoble, là indifferemment toutes sortes de raisins produisent bon Vin: toutesfois meilleur, tant mieux choisie en est la race. Au contraire, nul raisin, quoy que bon de luy mesme, ne rend que pauure & foible Vin, en pays forcé & non du tout agreable à la Vigne: surpassant neantmoins là, de tant plus en bonté le commun, que meilleure en sera l'espece. Reformer l'aër pour l'approprier à la Vigne, n'est ouurage d'homme: parquoy où les froidures regnent trop longuement & trop violemment, ne faut s'affectionner à planter la Vigne, laquelle n'y pourroit venir: ou y venant, elle ne produiroit aucun fruict: ou le produisant, ne pourroit paruenir à maturité. De mesme est-il des ardantes chaleurs, sous lesquelles, ni le bois de la Vigne ne peut estre de longue duree, par telle intemperie, trop se desséchant au danger de sa vie; ni les raisins y fructifier, ainsi qu'il appartient, par s'y brusler durant les iours Caniculaires. A la mercy de telles importunes chaleurs n'est exposé aucun endroit de ce Royaume, parce-ce qu'estant posé sous l'vne des deux Zones temperees, est par consequent en telle qualité tout temperé, dont nous ne serons destournés d'y faire des Vignes. Mais si serons bien par les froidures en plusieurs endroits, où à cause des païs bossus, y faisans des hautes montaignes & profondes vallees, l'aër est tellement refroidi, que la Vigne n'y peut croistre. Et en outre, les Prouinces Septentrionales sont de tant plus froides, quoy que sizes en plattes campaignes, que plus ont le pole Arctique esleué sur elles, leur ostant cela l'accroist de la Vigne: comme à telle cause l'on void la Normandie, la Picardie, la Bretaigne, & autres refuser la production du Vin, à son defaut estant contraintes, pour boisson, s'accommoder des fruicts & grains. Ne pouuant atteindre le vray milieu, ainsi qu'en aucune action humaine presque iamais cela n'auient que par rencontre; le meilleur sera de planter la Vigne, plustost en païs chaud, que froid; pour le naturel des raisins mieux aymer la chaleur, que la froidure, tel le recognoissant és forts & excellens Vins proceder des contrees chaudes: pourueu que hors des extremités Meridionales cy dessus remarquees. Si vostre climat souffrant l'accroist de la vigne, est plus froid que chaud, plantés à l'aspect du Midy: si plus chaud, que froid, à celuy du Septentrion: si temperé, sans autre obseruation que de vostre commodité, au Leuant ou au Couchant logerés vostre Vigne, preferant le Leuant à tout autre aspect, sous toutesfois la distinction de certaines especes cy-apres notees.

Le trop de froid contraire à la Vigne, aussi le trop de chaud.

Souffre toutesfois mieux le chaud que le froid.

QVANT à la Terre, la Vigne la desire vigoureuse & de bonne volonté; legere, non lasche, ne pesante? plus sablonneuse, qu'argilleuse, plus menuë & subtile, que grosse & espesse, plus maigre que grasse, plus séche que humide; meslee plustost de menuës pierres & grauois, que d'en auoir aucunes, ou importunee de rochers; vuide de tous arbres, que d'auoir aucun ombrage tant petit soit-il, pasturages ou terres nouales & en friche, plustost que labourages: & labourages, plustost que vielles Vignes: ainsi par degrez se choisissant logis à la Vigne.

Quelle terre demande la Vigne.

A LA qualité de la terre conuient joindre la situation, dont le coustau l'emporte, par dessus la plaine & la montaigne, pour la commodité du re-

Quelle situation.

leuement, ailleurs representé, & tant vtile en cest endroit, que delaissee toute autre assiette, ceste-cy est mise au premier rang. Pour laquelle cause aussi-tost, pour la vigne seront reiettés les fons des valees, que les sommets des montaignes; estans autant ou plus à craindre les bruines de ceux-là, que les froidures de ceux-cy. A quoy sera adioustee la consideration de la maison, de laquelle la vigne veut estre fort prés, pour la bien-seance du profit & du plaisir.

Au premier lieu chap. 1.

Il y a du remede au defaut de la terre: mais c'est auec despense qu'on l'amendera. Ce seront les fumiers, les sablons & les cendres, qui engraisseront la terre trop maigre, emmaigtiront la trop grasse, allegeront & emmenuiseront, la trop pesante & grosse: & en somme, prepareront la terre pour la vigne, si sans regarder au frais, on y fait charrier de ces matieres-là, en tant grande abondance, qu'elle suffise pour surmonter les imperfections naturelles. Si la terre à vigne est aquatique, l'eau en sera espuisee par trenchees ouuertes ou fermees, auec des pierres dedans, selon qu'a esté enseigné, dont tout-d'vne-main sera aussi remedié à l'incommodité de la planure. Celle de la montagne ou trop droite pente, sera adoucie par murailles trauersantes, appelles bancs & colles, qu'à pierre seche, pour l'espargne, on y bastira en plusieurs endroits, prés-à-prés l'vne de l'autre, les tirans comme à niueau; pour retenir la terre; que les pluyes & frequens labeurs n'auallent en bas, pourueu que la commodité de la pierre, estant sur le lieu ou prés d'iceluy, fauorise l'œuure. Defaillant la pierre, telles trauerses seront faites de hayes vifues; qu'on composera de grenadiers, coudriers, coigners, & semblables plantes de rejet: qui seruiront assez-bien à cela, leurs fruicts payans, en outre, la terre qui par ces plantes pourroit estre occupee. Corriger le vice du valon, ne se peut quand il est par trop enfoncé: lequel ne souffrant l'espuiser, rend le remede desesperé; mesme pour l'iniure des frequentes bruines, contre lesquelles il n'y a aucun moyen de resister. Quant au lieu par trop pierreux, le seul moyen est, d'en oster tout le superflu & nuisible, ou en le transportant dehors, ou en l'enfouissant sur la place mesme; comme a esté monstré ailleurs. Estant le fonds chargé d'arbres, ou occupé de vieux ceps de vigne, en ostant curieusement tels empeschemens, on en sera quitte, à l'vtilité de la nouuelle plante, qui se resioüir d'estre seule, & par le contraire se fasche iusques au mourir, du voisinage d'autre que de son espece. La vigne estant loin de la maison, ne faut que la bien clorre pour oster l'esperance aux larrons d'y entrer, faisant en sorte qu'aucun n'y ait accés, que par vostre congé. Toutes ces choses se peuuent faire auec de l'argent, asseuré moyen pour faciliter plusieurs difficultés. Dieu ayant donné à l'homme, liberté de manier la terre à son plaisir. Si en outre sommes contraints planter la Vigne en endroit ne produisant de luy-mesme gueres bon Vin, y mettrons les especes de raisins, rapportans abondamment: afin de recompenser en la quantité, ce qui y pourroit defaillir en la qualité. Estant le lieu plus froid & plus plat que ne desirerions, nous y logerons les sortes de raisins, ayans petite moüelle, pour, à cause de leur naturel, resister mieux que nuls autres, aux bruines & frimats qui sont plus frequents és lieux enfoncés qu'és releués: & aussi celles qui ont les grains rares, clairs & durs, & faciles à meurir tost, à ce que n'estans d'eux mesmes sujets par trop

Remedes aux imperfections de la terre, causees par la pesanteur ou legereté d'icelle: Aussi par l'humidité.

Au second Lieu ch. 1.

La plaine, la montaigne.

Le valon.

Les pierres.

Les Arbres.

Les Larrons.

Accommoder les especes de raisins au fonds.

trop à la pourriture, par leur prompte meureté, & y profitent raisonnablement. Ainsi compensans ces choses, par la tardiueté du fonds, & hastiueté du raisin, la Vigne se rendra de passable reuenu. Le contraire neantmoins ne doit estre obserué en l'assiette contraire à la susdite : car és lieux chauds, secs, sablonneux & esleués, fructifient tousiours mieux les raisins faciles à meurir, que les difficiles. Mais aussi la qualité de telle assiete auançant d'elle mesme la maturité des raisins tardifs, fait que les meilleurs pour tel endroit, sont ceux qui tiennent l'entre-deux en ceste qualité : & dont en outre, les grappes ont les grains prés-à-prés l'vn de l'autre, subtils & delicats, & lesquels perdans tost leur fleur, ne craignent par trop les broüees, gelees, ni eschaudures : non plus se pourrissent-ils ne fletrissent extraordinairement par pluyes & secheresses, ains resistans vigoureusement à l'vne & à l'autre intemperie, jointe la faueur de l'assiete, rapportent celle qualité & quantité de Vin tant recrchees.

L'ARTICLE du Complant est tout à la disposition du mesnager, le pouuant choisir tel qu'il desire. Parquoy, ce sera preuue de son ignorance & à sa honteuse perte, s'il fournit son Vignoble de plant de raisins infertiles, ou de peu de valeur. Aussi moyennant digne eslection de cóplant, ayant l'aër & la terre propres, rendra-il sa Vigne excellente, pour produire abondance de precieux Vins. Ce point gist tout en experience, science seure & certaine pour tel negoce. L'auis de Columelle qu'il tire de Caton & de Celsus, est, DE NE *planter aucune sorte de Vignes, que le bruit commũ n'auctorise:* aussi DE NE *garder longuement le cõplant, s'il n'est trouué bon par experience.* Suyuant lequel salutaire conseil, nous nous resoudrons de fournir nos vignes des especes de raisins, qui chez nous, ou prés, rapportent grande abondance de bons vins, & de longue garde: à ce qu'auec plus d'asseurance de profit, & moins de hazard, puissions dresser nostre vignoble, que plus ingenieusement nous-nous serons maniés en cest endroit. Ce n'est toutesfois vn commandement si estroit, qu'ó ne se puisse dispenser de se fournir de complant de vigne, d'ailleurs que des voisins: & qu'il ne soit raisonnable, defaillans prés de nous les bonnes races, d'en aller prendre loin : autrement ce seroit tousiours en venir là, que de n'auoir autre sorte de vin, que de l'ordinaire. Chose à laquelle gens d'esprit ne s'arrestent; ains taschent non seulement à amender les defauts qui peuuent estre en leur mesnage, ains à exceller par-dessus le bon & le beau qui y est : sur tout en matiere de vins, où chacun desire de n'estre second à aucun, pour la gloire que c'est d'auoir chez soy le meilleur vin de la contree. A cela neantmoins conuient aller fort retenu, afin que trop de curiosité ne rende vains nos projets. Le moyen de ne glisser en ce passage, n'est impossible, ny trop difficile, pourueu que vous mesme vous y employez, n'estimant que beaucoup de gens vous y puissent satisfaire. Sans vous arrester doncques aux discours & promesses d'autruy, voyageant prés & loin de vostre maison, en téps de vendanges, contemplés curieusement les especes de raisins qu'y verrés, pour y prendre auis : afin d'en tirer en la saison, des races, s'il y en a qui vous agreent. N'obmettant lors à vous instruire auec les gens du païs, de l'ordre qu'ils tiennent à planter & gouuerner leurs vignes, & à faire & conseruer leurs vins : à ce que comparant ces choses aux vostres, en semblable action puissiez en esperer plus d'vtilité, que moins les qualités s'en treuueront discordantes.

Faire bonne eslection du Complant.

Col. l. 3. c. 2.

Moyen d'y proceder pour n'estre deceu.

cordantes. Et bien qu'y remarquiés quelque difference, pour peu ne vous arrestés; mesme si voyés à l'œil telles especes surpasser de beaucoup les vostres, en delicatesse de raisins, & rapport. Vous asseurant, que le changement d'aër & de terre, ne les fera tant deschoir, qu'il n'y reste encores prou de vertu, afin qu'elles fructifient chez vous, parauenture non du tout si bien que d'où les aurés tirees, (par ne rendre le Vin entierement si exquis, que sur leur propre mere) mais si feront-bien sans doute, meilleur que vos communs. Ainsi plusieurs l'ont heureusement pratiqué en ce Royaume, en diuers endroits duquel ont esté esleuees des vignes Grecques, Italiennes, & d'autres tirees de loin, comme le sieur de Mombasenc en a planté vne de Grece, & le sieur de sainct Dezeri vne de Maluoisie, dont les crocetes ont esté portees directement de Candie.

Gentils-hommes de Languedoc.

TOVTES sortes de plantes ont cecy de commun auec les semences, que de desirer la mutation de bon en meilleur terroir, ou pour le moins, de ne perdre rien au change: pour la crainte du deschet, auenant lors, que de bon on les remüe en mauuais endroit. Sur laquelle maxime on ne s'arreste entierement en fait de Vignes, parce que desirant en auoir des excellentes, de necessité s'en faut pouruoir des lieux esquels on les treuue, qui communément sont Meridionaux à nostre aspect, plus chauds & plus fertils pour la Vigne, que les nostres. Auquel cas, biaisant, surpasserons ces difficultés-cy en les logeant si bien chez nous, dans terre curieusement preparee, qu'elles se ressentent du changement le moins qu'il sera possible. Cecy est notable, que de ne se fournir de crocetes de Vignes arbustiues, pour en faire des basses, ni au contraire; le gain estant plus asseuré, de les prendre chacune de son semblable, pour continuer leur train sans alteration: neantmoins se dispense-on quelques-fois sur cest article selon les occurrences, à quoy est requise prudente consideration. Que la fertilité des raisins en abondante annee, ne vous deçoiue: car en saison riche de vendange, toutes sortes de Vignes, iusques aux moins prisees, fructifient largement. En voyant vn ou deux raisins en vn sarment, ne l'estimez pourtant des meilleures races: mais plustost faites cas des especes qui en temps presque sterile, produisent à foison, & de celles dont chacun sarment iette trois ou quatre raisins ou d'auantage. Gardez aussi d'estre trompé aux noms des raisins, en la recerche desquels gist plus de curiosité, que d'auantage, voire telle confusion, que s'y arrestant, on n'en pourroit auoir aucun plaisir. La reuolutions des siecles, & distance des lieux, ont tellement diuersifié les appellation des raisins, qu'à peine s'entend l'on auiourd'huy de terroir à autre, ie ne diray pas de prouince à prouince. Car icy l'on nomme telle sorte de raisin, qui est blanche & hastiue, qui là se treuue noire & tardiue: estant tellement grande la diuersité en cest endroit, qu'aucun fondement n'y peut estre assis. La cognoissance du seul raisin Musquat nous reste, d'entre l'infini nombre des autres, à ce nom recogneu par toutes nations. Les Antiques le nommoyent *Apian*, des mousches-à-miel, dites en Latin, *Apes*, bien que ce nom puisse estre communiqué à vne autre sorte de raisin, à laquelle les Abeilles s'attachent comme au Musquat; à ceste occasion par d'aucuns appellee, *Abeillanne*, estant de couleur blanche. Quant aux autres especes, ce sont lettres-clozes pour nous, ce que les Anciens agricoles, Hesiode, Mago,

Auis particulier sur le chois du complant.

La Vigne a esté nommee diuersement

Mago, Cato, Varro, Virgile, Palladius, Columelle, Pline, Constantin Cesar, & autres escriuent de leurs vignes, *Aminees, Venunculles. Ceraunies, de Rodes, de Numidie, Marennees, Vesuuiennes, Nomantaries, Visules, Eugenies* ou *de bonne nature, Helnoles, Argites, Cocolubes, Basiliques* ou *Royales, Perqualanes, Fregellanes, Murgentines, Albuelis, Visula, d'Albi Heluenques, Duracins, Dracontion, Amethysion, Berruieres, Archelaques, Scipiones.* *par les Anciens.*

NON-PLVS auiourd'huy ne sont indifferemment recogneus, par toutes les Prouinces, les noms des raisins, dont l'on vse le plus en diuers endroits de ce Royaume, qui sont, *Nigrier, Pinot, Pique-poule, Meurlon, Foirard, Brumestres, Piquardant, Vgnes, Caunés, Samoyran, Ribier, Beccane, Pounhete, Rochelois, Bourdelois, Beaunois, Maluoisine, Mestier, Marroquin, Bourboulenc, Colitor, Voltoline, Corinthien, ou Marine-noire, Grecs, Salers, Espagnols, Augibi, Clerete, Prunelat, Gouest, Abeillane, Pulceau, Tresseau, Lombard, Morillō, Sarminien, Chatus, la Bernelle*, & autres infinis, qu'il seroit impossible de representer par le menu. Virgile en donnant ce tesmoignage, dit que *Aussi par les Modernes.*

La Vigne est differante
En autant de surnoms.
Comme on void abondante
La Lybie en sablons.

Pour laquelle confusion de nom, n'est possible assigner à chacune espece de raisins, sa place & son particulier gouuernement, bien-que pour l'auantage de la Vigne, cela fust à desirer, car comment pourrions nous exactement ordonner de ces choses, veu que ne recognoissons du tout les noms desquels est question? Or quelques noms qu'ayent noz Vignes, n'importe, pourueu qu'elles soyent de la bonté requise. Et afin qu'elles respondent à nostre intention, est necessaire en la recerche du complant, celle grande curiosité du pere-de-famille, consistant en son œil & iugement dont auons parlé: laquelle se defaillant, defaudra aussi à son vignoble ce que plus il y desire. Ou seroit qu'il fut pourueu de quelque suffisant vigneron, duquel la science & la fidelité ne luy fussent suspectes: qu'il payera largement, & non à prix de ceux qui communément manient la terre. Auec raison insistons-nous tant sur cest article, puis que la mauuaise plante couste autant à esleuer & entretenir, que la bonne: & que la terre n'est plus occupee à la nourriture de l'vne que de l'autre. Ce pendant qui ne void la difference de l'vne à l'autre? Ne monstreroit-il pas defaillir en sens commun, celuy qui prefereroit l'infertile à la fertile, ou seulement, par imprudente paresse, les esgaleroit ensemble? D'autant mesme que c'est chose qu'on ne refait tous les ans, que la Vigne (comme les semences des jardins & terres-à-grains) laquelle estant mal choisie en son commencement, ne peut apporter que desdain, voyant perdre de la despense employee a son esleuement. Doncques, curieusement doit on auiser à ne se deceuoir ou planter de la Vigne, puis qu'il y a tant de difficulté à en amender les defauts; & qu'elle est destinee pour durer longuement; voire en d'aucuns païs, plusieurs generations. *Ne se faut arrester aux nōs des raisins, ains à leur bonté.*

PAR raison & experience, ne doyuent estre retenus pour bons, autres maillots, mailletons, croceres, (diuersement nommés selon les contrees; & ainsi dits, pour la resemblance qu'ils ont auec les croces & maillets, à cause du vieil bois qu'en leur laisse au bout) & chapons que ceux qu'on tire d'vn

d'vn cep fertile,& encores en la partie d'iceluy la plus asseuree en fecondité. Où y a du chois, d'autant que tout ce qui vient d'vn bon cep, n'est pourtant bon à fructifier, ains seulement ce qu'il iette sur le bois tendre de l'annee precedente, qu'on appelle teste-de-rapport, ou pourtoirs, parce qu'il apporte le fruict: non és reiettons sortans du bois dur du cep en bas, qui sont faux bourgeons, ny aussi és parties plus esleuees; ains seulement ce qui naist au milieu de cep. Le demeurant, bien que gros & dru, qui n'a aucun fruict, monstre seulement l'image de fertilité, sans nul effect: dont vous prouoyant, ce sera plustost cultiuer la Vigne pour couuerture & ombrage, que pour la vendange: ayant l'ignorance de ne sçauoir bien choisir les crocetes ou maillots, causé premierement noz Vignes estre peu fertiles, & aprés par mauuais gouuernement, deuenir du tout steriles. De la fertilité requise és crocetes, sont preuue les tronçons des raisins restans sur les sermens, où sera aisé prendre auis: reiettant, comme infructueux, ceux où tels signes ne paroissent, pour le doubte de perdre & peine & despens. Aussi est-ce tesmoignage de fertilité, que d'auoir les yeux prés-à-prés l'vn de l'autre: estans tousiours peu fructifiantes les Vignes, dont les sarmens sont noüez au large. Se faut aussi donner de garde, comme d'vn passage dangereux, de cueillir des maillots d'vne vigne ayant esté tempestee l'Esté precedant; pour le peu d'esperance qu'il y a de faire bonne fin: attendu qu'estant le bois de rejet contraint de naistre aprés la tempeste; par trop de ieunesse, ne se peut rendre bien qualifié pour ceste annee-là, ains deuient inhabile à estre conuerti en Vigne nouuelle. Et laissee la foible opinion de ceux qui tiennent les singuliers Vins proceder de raisins n'estans bons à manger, preferez à toute autre race, ceux de meilleur goust, dont ne pourrez faillir tirer contentement. N'estant toutesfois incompatible, que de raisins rudes au manger ne puissent sortir des Vins de requeste: mais cela auient par la longueur du temps, qui donne loisir aux Vins de telle race, de s'acheuer de faire dans le tonneau: & là, par vieillesse, d'acquerir bonté, comme les pommes sauuages, se laissent manger à faute d'autres, quand le temps à la longue les a renduës entierement meuries.

En quelle partie du cep faut cueillir la crocete.

Marques de fertilité en la crocete.

Auis necessaire en ce mesnage.

Disposition de la Vigne.

CHAP. III.



PEVPLER la Vigne d'vne seule espece de raisins, quoy-que des meilleures & plus asseurees en bonté, est chose trop hazardeuse: d'autant qu'on seroit en danger de n'auoir aucune vendange, si le temps contrarioit à ceste seule espece de fruict, de laquelle vostre Vigne seroit composee: comme il auient toutes les annees, que chacune race de raisins est tourmentee de son contraire. Celle qui ayme le chaud, se perd par le froid: celle qui se plaist en l'humidité, se brusle en la secheresse: & celle qui s'accroist par la seule force du Soleil, se pourrit à la suruenue des pluyes, ainsi des autres. Partant, pour auoir la Vigne en l'estat, qu'auec raison on la peut desirer, conuiendra la fournir de cinq à six especes de raisins des plus parfaits en bonté que pourrez choisir: à ce que le naturel de quelques

De cinq ou six especes de raisins faut meubler la Vigne.

ques vnes,par le rencontre des ſaiſons à elles propres,rendent par chacun an raiſonnable quantité de vendange. Telles eſpeces ſeront ſeparément plantees, & diſtinguees par longs quarreaux,trauerſans la Vigne ; accommodant le naturel de chaſcune eſpece,à la qualité de la terre & du Soleil,ſelon les diuerſitez qu'on remarque en tout lieu:afin que plus elles profitent & plus facilement ſoyent gouuernees,que mieux on les aura appropriees : meſmes au tailler, où l'intereſt eſt tres-grand, s'il n'eſt fait comme il appartient;pource que l'vne requiert eſtre couppee toſt, l'autre tard : ceſte-cy court, ceſte-là long. Choſe difficile à faire quand la Vigne eſt confusément plantee pour l'ignorance des vignerons, leſquels ſans voir la fueille des Vignes n'en peuuent guiere bien diſcerner les eſpeces. Le marrer ou hoüer par ces diuiſions en eſt auſſi rendu plus aisé, ſur tout ſi eſtans eſgales, les ouuriers y puiſſent treuuer leur beſongne taillee,comme taſches:cela reuenant à l'vtilité du ſeigneur, qui par ces petites portions auec iugement & moins de crainte d'eſtre defraudé, peut faire trauailler ſes gens, que ſi les eſpeces des raiſins y eſtoyent indiſtinctement emmoncelees. *Comment disposees.* *Et à quelle fin.*

CECY eſt remarquable pour le raiſin Muſquat, Qu'en païs plus chaud que froid,la Vigne veut eſtre plantee à l'aſpect du Septentrion:afin qu'eſtant plus exhalee telle partie du Ciel que nul autre, les bruines ſoyent oſtées du deſſus des raiſins, leur plus dangereuſe tempeſte, car elles leurs cauſent des picotures noires,dont ils periſſent,à ce mal eſtant telles ſortes de raiſins,pour leur delicateſſe, plus ſuiette qu'aucune autre. Auſſi leur profite tel aſpect, par ſa freſcheur, à temperer la maturité du raiſin, laquelle de Nature eſtant fort auancée par trop de chaleur, ſe precipite à la ruine du raiſin qui s'en deſſeche, ne pouuant faire bonne fin. Ainſi le pratique-on auiour-d'huy vers Frontignan, lieu celebré pour les exquis Vins Muſquats, l'experience y ayant fait cognoiſtre le Septentrion eſtre plus profitable aux raiſins Muſquats, que le Midi. Columelle s'eſtant prins garde en ſon temps de telle primeur,l'a redigee en auis ; lequel ayant ſuiui chez moy,par heureux rencontre ay treuué la preuue ſe ioindre à la raiſon. En païs plus froid que chaud, toutes ſortes de Vignes indifferemmẽt ſeront logees à l'abri,eſloignees des froidures,tant que l'on pourra,ainſi qu'à eſté dit. Et touchant la taille,particulierement la Muſquate ſera taillee long,pour les raiſons cy-aprés repreſentees. *Muſquat.*

CESTE eſt la plus importante vtilité de la ſudite diſtinction, qu'eſtant la Vigne ainſi diſpoſee, on ne ſera contraint en cueillir le fruict verd auec le meur,ny en danger de perdre la vendange haſtiue, en attendant la maturité de la tardiue,comme cela auient à la longue, par le temps,les larrons, le beſtail & autres inconueniens qui prouiennent du retarder. Ains vendangera-on les raiſins en leur droict poinct, par iournees ſeparees, ſelon leurs eſpeces, logeans auſſi ſeparément les Vins dans les caues,pour en aprés les meſlinger en mouſt ou autrement ; afin de leur donner & le gouſt & la couleur comme l'on voudra. Dont les Vins ſe rendront nobles de bon gouſt,de plaiſante couleur,& de longue garde, ce qu'on ne pourroit eſperer meſlingeant ſans diſtinction les raiſins verds, auec les meurs : les aigres, auec les doux: les rudes,auec les delicats. Ne vous eſtant pas defendu toutesfois de vendanger le tout par-enſemble, ſi en auez deſir : ce que pourrez faire en prenant la Vigne par les trauers des eſpeces des raiſins afin de les meſler eſgalement. *Principale vtilité de telle diſpoſition.*

Les raisins noirs estimez masles : les blancs femelles.

Les raisins noirs pour leur dureté sont estimés masles:& les blancs pour leur delicatesse, femmelles, pour laquelle cause de ceux-là, les trois quarts de sa Vigne en seront plantez, & de ceux-cy le quart restant. Par ce moyen, surabondant la couleur noire, la conseruation des Vins en sera plus asseuree, que si c'estoit la blanche : & la delicatesse des raisins blancs leur donnera ce precieux goust que chascun desire. Ainsi se rendra vostre Vignoble proportionnément composé pour tout ce qu'y cerchés.

A quoy, en outre, profitables telles separations d'especes de raisins.

NON moindre de delectation que profitable reuenu, aurés de vostre Vignoble ainsi disposé : agreable aussi à toute sorte de gens d'entendement, voyans vostre labeur. Mesme quand par telles distinctions, és allees faites à l'entredeux des especes des raisins, on se pourmenera aisément par toute la Vigne : dont serés incité à la visiter souuent, & en suite à luy fournir les choses requises à l'augmentation de son reuenu : ainsi que par telle occasion de iour en iour prendrés auis. Au defaut de quoy, manqueront à la Vigne beaucoup de necessités & ajencemens ; d'autant qu'on ne se soucie de ce qu'on ne void point, aussi dit le prouerbe,

Le cœur ne veut douloir
Ce que l'œil ne peut voir.

Tout arbre nuit à la Vigne.

L'ON s'abstiendra de planter dans la Vigne aucun arbre ; afin que sans empeschemenr elle jouïsse de la lumiere & chaleur du Soleil. Ce dire se treuue suffisamment verifié, que

L'ombre du bon maistre
Fait la Vigne croistre.

toute autre luy estant pernicieuse, & preiudiciable. Aussi qu'esloignee du voisinage des racines d'autre plante, aux siennes seules, soit donnee toute la substance de la terre : asseuré que tousiours la Vigne reçoit de l'interest par l'approche de tout arbre, quel qu'il soit. Mais si tant est qu'on y en vueille, les plus supportables sont les moins dommageables, comme les Oliuiers, qui d'eux-mesmes ne nuisent beaucoup à la Vigne, pour quelque sympathie qu'on remarque entre ces deux plantes, jointe la petitesse de tels arbres. Les peschers, auberges, abricottiers, pruniers, amandiers, sont les arbres qui pour leur peu de branchage (exceptés les abricotiers, qui en ont beaucoup en lieu qui leur agree) nuisent le moins à la Vigne. Le figuier & la Vigne s'entr'aiment aussi, mais estant le figuier fort touffu en branchage, opprimant la Vigne, faudra estre fort sobre à y en planter : quoy-que ce soit de l'vsage de plusieurs, mais à leur perte; comme en vendangeant la Vigne, cela se recognoit. Et de quelque espece d'arbres que ce soit le moins qu'on y en pourra mettre, sera le moins nuisible ; non iamais au milieu de la Vigne, ni en autre endroit, d'où la vertu du Soleil puisse estre du tout ostee au raisin : mais plustost entour d'icelle, mesme du costé du Septentrion, par estre de là moins nuisibles les arbres que d'ailleurs : ou seroit qu'il y eust des larges allees trauersans la Vigne, auquel cas l'on se pourra dispenser. Grandes diuersitez se voyent au gouuernement de la Vigne, où despuis le planter iusques à la façon des Vins, leur garde & debite, n'y a que contrarieté d'auis : en se treuuans en aucun endroit, trois hommes s'accorder par ensemble en ceste sorte de mesnagerie, si ce n'est en l'affection commune que chacun a, d'auoir en toutes saisons, abondance de bons Vins. Ce qui me gardera d'en vouloir

Moins l'Oliuier, & suiuans.

Où planter les arbres en la Vigne, cas estant qu'il y en faille mettre.

Diuersité d'auis touchant les Vins.

vouloir particulariser toutes les façons, comme aussi chose impossible & non-necessaire: ains me fera arrester à ce que j'estime estre le plus requis pour tost auoir vn profitable Vignoble.

Cinq sortes de Vignes selon les Anciens.

Les Anciens ont diuisé leurs Vignes en cinq sortes; assauoir, l'vne trainante & rempante en terre sans aucune éleuation: autre soustenuë d'elle-mesme sur son tige & pied, vn peu rehaussee, sans autre moien que de son propre bois: autre esleuee & soustenuë par paisseaux & eschalats: autre en treillages hautement: & la cinquiesme, jettee sur les arbres, s'agraffant aux branches. La reuolution des temps a osté de ce nombre la premiere, n'estant telle Vigne rempante aujour-d'hui en vsage. Restent les autres quatre, que mettrons en trois ordres, pour ne se confondre, assauoir en Basse, Moienne, & haute, desquelles on se sert par tout ce Roiaume: diuersement toutesfois, selon les proprietés des climats, froidures & chaleurs qui regnent particulierement par les prouinces. La Basse accouplerions-nous auec l'eschalassee, pour la sympathie qu'on remarque entre-elles, ne discordans beaucoup en qualités: si ceste-ci ne laissoit la compagnie de ceste-là, s'en montant sur ses paisseaux. Comme aussi pour mesme correspondance, joindrons-nous ensemble toutes sortes de Vignes appuiees en quelque sorte, sans la notoire difference qu'il y a entre les eschalassees & quelques perchees, à celles qui sont portees par les arbres. Donc pour l'ordre des distinguerons-nous comme dessus, donnant le nom de Basse, à celle qui sans moyen se porte elle-mesme sur son bois; de Moienne, à l'eschalassee, & à peu de perchees, comme celles à lignolot; & de Haute, aux arbustiues ou branchees, soustenues des arbres, & autres esleuees hautement en treillages. La plus prisee de toutes les Vignes est la basse, mesme selon le jugement de Columelle, aussi c'est és endroits où les plus exquis Vins croissent, que la seule Vigne basse est en reputation: comme au contraire, l'arbustiue ne produit le Vin que petit, foible & verd: ce que remarqua Cyneas, Agent du Roi Pyrrhus passant par *Rizza*. Anciennement appellee Aricie. Tite Liue premiere Decade liure second, dont il profera ce mot de risee, despuis tant celebré, Qu'on auoit fait justice d'auoir si hautement pendu la mere, qui auoit produit si meschāt Vin, que celui que là on lui auoit donné à boire. Tous les Antiques n'ont generalement esté de cest auis, aians aucuns estimé les Vins meilleurs, où les Vignes estoient plus esleuees: & plus abondans, és plus basses. Chose contraire à ce que nous voions aujour-d'hui, & pour le goust, & pour la quātité des raisins, laquelle on remarque beaucoup plus grande és Vignes hautes, qu'és basses; & en celles-ci, beaucoup meilleur le Vin, qu'en celles-là. Le Languedoc, la Prouence, la Gascongne, partie du Dauphiné; de la Guienne, de l'Anjou, & ailleurs où pour la chaleur de leurs situations, ont presque tous des Vignes basses. La France, la Brie, la Champaigne, la Bourgongne, le Bourbonnois, le Berri, & autres prouinces, tant pour le naturel de leur Ciel, que pour continuer leurs coustumes, n'ont que des eschalassees & perchees. Et au haut Dauphiné prés de Grenoble, & en Sauoie, le plus est d'arbustiues & hautes, grimpans auec admiration hautement sur les arbres, où pour les froidures des prochaines montaignes on est contrainct les y loger. En Piedmont & en plusieurs endroits de l'Italie, aussi les Vignes fructifient richement sur les arbres: ce qui toutesfois n'est par contrainte du Ciel, qui est là

Aujourd'hui Trois qui sont.

Basse,

Moienne,

Haute,

chaud

chaud asſés pour les plus exquiſes Vignes : mais pour vne inueteree couſtume tiree de l'Antiquité. Entre les Vignes hautes,comme j'ai dit, ſont les perchees & treillees, deſquelles on ſe ſert preſque par tout : & en aucuns endroits plus pour plaiſir, que par neceſſité ; les façonnans en diuerſes ſortes d'appuis & rehauſſemens (comme ſera monſtré) ſelon la commodité du bois qu'on a,dont les inuentions de tel meſnage ſont procedees.

A la maniere du pais auquel l'on eſt,ſe plantera la Vigne.

MESME conſideration auoient les Antiques ſur le gouuernement des Vins, que ſur celui des bleds,touchant la proprieté des climats, à laquelle ils s'eſtoient entierement ploiés. Sous telle ordonnance diſpoſerons noſtre Vignoble : c'eſt aſſauoir, en n'alterant rien des accouſtumances, continuerons à planter noz Vignes, ſelon le païs où ſerons, baſſes, moiennes, ou hautes : à cauſe du danger auquel nous nous expoſerons, d'encourir perte, par la mutation ; comme auſſi touſ-jours trop de curioſité eſt ſuſpecte : taſchans par induſtrieuſe & diligente culture, à les rendres parfaite en bonté, autant que noſtre air & noſtre terre le permettront. Mais comme en la matiere nousnous diſpenſons, cercheans loin les bonnes races de raiſins, quand elles nous defaillent prés : de meſme nous licentierons-nous en la forme, empruntans, non ſeulement des prochains, mais des lointains, quelques façons d'eſleuer & cultiuer la Vigne à nous nouuelles, ſi y trenuons de l'auantage, Toutesfois auec vn juſques où : que les inuentions ſoient tant fournies d'apparentes raiſons, que ſans beaucoup hazarder ne puiſſions eſtre trop eſloignés de noz eſperances.

Conſideration ſur la contenue de la Vigne.

EN la diſpoſition de la Vigne eſt conſiderable la contenüe,afin de la proportionner à noz vſages. Si en noſtre païs le Vin croiſt, bon & de bonne garde, & s'y debite raiſonnablement, ne faut craindre d'exceder en grandeur de Vignoble : car les derniers qu'en tirerés, vous donneront ample moien de le bien entretenir. Ainſi qu'on le void prés des groſſes villes, des grandes riuieres, comme de Loire, d'Alier, de la Seine, d'Ionne ; prenans les vins en Auuergne, en Bourgongne, à l'Auxerrois,& ailleurs, les portans à Paris, & autres endroits, & de la mer, meſme du coſté de Bourdeaux & la Rochelle,où l'on embarque les Vins en grande quantité ; pour l'Angleterre, l'Eſcoſſe, la Flandre, la Bretagne, la Normandie, & autres païs. On le void auſſi prés des montaignes froides, en diuers quartiers de ce Roiaume ; pour tous leſquels païs & autres defaillans en Vin, Dieu pouruoiant à leurs neceſſités, a ordonné pour Vignoble, les terres qui abondent en tel aliment,ou voiſines ou bien eloignees. Mais par le contraire, voſtre terroir ne produiſant que petit Vin, ou dãgereux à ſe corrõpre;ou ſi n'eſtés en lieu pour le vẽdre,que feriés-vous d'vn grand Vignoble ? ne ſeroit-ce pas, à voſtre eſcient, vous ſurcharger de peine, ſans profit; Auquel cas, contentes-vous d'eſleuer des Vignes, ſeulement pour voſtre grande prouiſion,ſans eſpoir de tirer argent, par l'eſpargne de voſtre Vin.Ceſte ſera doncques la regle de noſtre Vignoble,que, LA DEBITE, comme l'article du reuenu. A la Debite ajouſterons-nous ceci, que tant plus fructueuſe ſera la Vigne, que plus primeraine : pour le hazard qu'il y a à la longue garde du Vin : car encores qu'il ne ſoit ſujet à ſe corrompre,ſi n'eſt-il pas exempt de s'eſpancher. Ioint que touſ-jours l'argent venant de bonne heure, eſt plus priſé, que celui qui ſe fait longuement attendre. Les Vins muſquats ont cela de propre, que d'eſtre en leur vente, preſques auſſi

toſt

tost qu'on les a exprimés des raisins, par telle hastiueté, euitans toute crainte de les perdre. Les blanquetés & Vins de Piquardant, croissans à Frôtignan, Mirauaux & autres lieux prés de Montpellier aussi. Il y a en diuers endroits de ce Roiaume, plusieurs autres Vins hastifs, blancs & clerets, ausquels premierement conuiendra viser pour s'en fournir, & en suite des autres jusques aux derniers, qui pour leur facile garde, se maintiennent longuement en bôté, sans alteration à la loüange & à la commodité du pere-de-famille. Ausquelles obseruations prenant de prés garde & à temps, ne pourra vostre Vigne faillir de respondre à vostre esperance.

Allees dans la Vigne, pour le plaisir & profit.

NOVS auons parlé des allees distinguans les especes des raisins. Encorer que vostre Vigne ne soit ainsi disposee par separations particulieres, ne laisserés pourtant d'y faire des allees grandes ou chemins larges, à l'entour, en trauers & en long, selon la grandeur de la Vigne, où mieux s'accordera: non tant pour le plaisir du promenoir, bien que considerable, que pour le seruice de la Vigne, & commodité d'en tirer facilement la despouille, & y apporter les engraissemens, par où les bestes de voiture, auec charrettes ou sans icelles, puissent aisément passer sans y rien degaster.

La closture de la Vigne.

TOVCHANT la cloison, il est requis estre si bonne & si bien faite, que fermant la Vigne à clef, les fruicts s'y puissent conseruer du rauage des larrons & du bestail: encores qu'és endroits où sont les amples Vignobles, l'on n'y regarde tant finement, où plusieurs Vignes de diuerses personnes jointes ensemble, se conseruent d'elles-mesmes les vnes les autres. Mais estant question de dresser le Vignoble particulier d'vne maison des champs, tous-jours sera plus profitable & plus plaisant, de le tenir clos, qu'ouuert & abandonné à tous venans. De la matiere, ne de la façon des cloisons n'en sera ici dit d'auantage, en estant ailleurs amplement discouru.

Au sixiesme Lieu chap. xxix.

TEMPS ET ORDRE A PLANTER LA VIGNE, & son entretenement, selon la diuersité de ses especes.

CHAPITRE IV.

Quãd planter la Vigne en païs chaud,



LES Anciens & les Modernes s'accordent tous à cé poinct, qués païs chauds & secs, le meilleur temps à planter la Vigne, est le plustost qu'on peut aprés les vendanges, la fueille estant cheute des sarmens: comme despuis le commencement d'Octobre jusques à la mi-Nouembre. Es païs froids & humides, le plus tard que faire se pourra, qui est despuis la fin de Feurier, jusques au commencement de Mai. Es temperés, en l'vne & en lautre saison, mesme entre les deux, les injures des temps ne l'empeschans. Ceste mesme consideration a lieu pour les complants: car les raisins, les sarmens lesquels ont petite moüelle, peuuent estre plantés en tout temps: mais ceux qui l'ont grande, non en autre, qu'en la Primevere, pour la crainte de les perdre, les froidures penetrans facilement dedans.

Froid, Temperé. Aiant aussi esgard à ses especes.

Diuerses façons de planter.

NON tant pour les diuerses sortes de Vignes les plante-on diuersement, que pour les differentes humeurs des hommes, qui, comme a esté dit discordent

& conduire les Vignes, quoi que de mesme espe-ces.

cordent plus au gouuernement de la Vigne, qu'en autre passage de la mesnagerie. Les Vignes basses & les eschalassees pourroient estre commodémēt plantees d'vne mesme façon, pour la sympathie de leurs qualités, ne s'esloignans guieres dauantage de terre, l'vne que l'autre. Toutesfois, plus par coustume que par necessité, diuers en sont & le planter & la conduite és prouinces où ces deux ordres de Vigne ont le plus de cours, comme en l'Isle-de-France, és païs d'Orleans, de Bourgongne, Berri, Guienne, Gascongne, Prouence, Languedoc. En plusieurs endroits on plante la Vigne basse, à mesure qu'on en rompt la terre: en d'autres, on attend à y mettre la crocete ou la cheueluë, aprés en auoir vniuersellement desrompu le fonds. L'eschalassee se plante en la plus-part long temps aprés en auoir creusé les fosés, pour dōner loisir au fonds de se cuire, pour bien receuoir la Vigne: la terre desquels fosés sejournant cependant sur le terrain d'entre deux, à telle occasion ne se peut lors rompre entierement, ce qui se delaie jusques à ce que quelques annees aprés l'on prouigne la Vigne vniuersellement, selon sa particuliere façon. Quant à la vigne haute, treillee ou arbustiue, c'est la liberté du Vigneron d'en tenir tant qu'il voudra les fosses ouuertes: pour la planter: à cause qu'estant par rangees, loin les vnes des autres, elles ne s'entre-pressent nullement.

La Vigne basse se plante en deux sortes.

POVR particulariser les façons de planter le Vignoble, commencerons par la Vigne basse, comme à elle appartenant l'honneur de marcher la premiere, puis que par jugement vniuersel, d'elle sortent les meilleurs Vins. En deux manieres la plante-on communément: par crocetes ou maillots, & par cheueluës ou sautelles: au fosé ouuert, & à la tarauelle, d'aucuns appellee, *la fiche*, & en Anjou, *le godeau*. C'est par crocetes ou maillots qu'on plante la Vigne basse, defaillant le plant enraciné: & au fossé ou raion ouuert, quand le païs ne souffre la tarauelle: car plus profitent les cheueluës, ou sautelles dites aussi margotes, que les maillots ou crocetes, pour l'auantage des racines qu'elles ont, estans emploiees. Aussi plus commodément & vtilement se dresse la Vigne par la tarauelle, que par le fosé ou raion ouuert, moiennant que la terre de la Vigne soit, pour vn preallable, rompue vniuersellement, comme sera monstré. A faute dequoi, l'vsage de la tarauelle a esté descrié, quand, par auarice, sans aucun remuëment, on se contente de fourrer la crocete dans le trou, fait auec l'instrument de la tarauelle, en terre ferme, laquelle pour sa durté, refuse de receuoir les racines du noueau plant. Si donques au dresser de vostre Vigne ne treuués aucune sujection, eslisés pour plant les cheueluës, & en leur emploi serués vous de la tarauelle, dont vostre vigne se disposera profitablement & gentillement, paroissant alignee en tous sens auec belle representation. Mais vne petite difficulté se presente en cest endroit. Les racines des sautelles ne peuuent entrer dans le trou que fait la tarauelle lesquelles à telle occasion est-on contraint de coupper, en les fourrans dans terre. Si sont cheueluës d'vn ou de deux ans, n'importe: car seulement osterés les plus longues & hautes, laissant les courtes & basses; & ainsi les emploierés sans craindre que de la souchete de la sautelle ne ressortent tost des nouuelles racines, à suffisance, au lieu de celles qu'aurés couppé. Estans les cheueluës plus vieilles, comme de trois à quatre ans, le meilleur sera de les planter à-tout leurs racines, sans rien leur roigner: au-

Par crocetes, & Par cheueluës.

quel

quel cas, sera force les planter à fossé ouuert, & loger les racines au long du raion, à mesure qu'on le creusera, comme sera monstré.

La façon. Ce seroit grand auancement d'œuure, de treuuer des sautelles ou cheuelües ja faites, & ce des especes que desirés: mais le peril seroit trop grand, d'auoir des Vignes de peu de valeur, s'exposant à l'auarice & ignorance des reuendeurs. A raison dequoi n'esperés rien de bon de ce costé-là, ains de vostre curiosité, comme du seul moien de vous fournir de bonne race de raisins. Resolu donques des endroits desquels desirés vous pouruoir de crocetes, maillots, ou chapons, les ferés cueillir en la partie du cep & au temps remarqués ci-deuant: en y laissant du vieil bois, qui est celui de l'annee precedente, quelques deux doigts (dont ils tirent leur nom, ressemblans à des croces, & maillets) & les tenans de la longueur du rameau ou sarment, sans en rongner rien, en attendant de les coupper de la mesure requise, quand les emploierés. En decours de Lune: en beau-jour, non-pluuieux, negeux, bruineux, non-trop froid, ne venteux, cueillirés les crocetes pour aussi-tost, ou gardees durant quelques jours, estre plantees; ou mises barber ou cheueler, pour en faire des sautelles, comme sera monstré, si ainsi le desirés. *Et le temps de cueillir les crocetes.* Escheant de tirer vos maillots prés de vous, ou non beaucoup esloigné, sans autre mystere, les ferés porter liés à faisseaux à dos de bestes ou par charretes, à l'vsage du païs; en temps beau, si tel le pouués eslire: mais estant venteux, les enuelopperés auec des linges, pour les garder qu'ils ne desseichent: car ainsi se conserueront-ils trois ou quatre iours. Plus de façon conuiendra emploier pour leur conseruation, si les faités venir de region loingtaine, comme de Grece, Candie, & semblables, car par la longueur du chemin, ne peuuent paruenir iusques à vous, qu'à la longue, en danger de s'esuenter, s'il n'y est pourueu par artifice. *Aussi le moien de les transporter.* En ce cas, aurés des longues barilles, comme celles à harencs, dans lesquelles enfermerés vos maillots, entre-meslés auec de la terre deliee, & arrousés de fois à autre, par vn trou, qui à tel effect sera laissé à l'vn des bouts de chacune barille. Ainsi les maillots se maintiendront longuement sains & entiers, voire despuis le mois d'Octobre, iusques à celui de Mars. Estans vos maillots arriués chés vous, aussi-tost seront mis tremper dans l'eau dormante, pour trois ou quatre iours, afin de les rauigorir, & en suite plantés, selon vostre desir.

Pour faire enraciner les crocetes. S'il est question de conuertir vos maillots en sautelles ou cheuelües, pour, enracinees, en composer des Vignes de toutes sortes; conuiendra y proceder en ceste maniere. Destinerés vn recoin de terre-à-Vigne, legere & vigoureuse, que curieusement ferés descharger de tous empeschemens iusques à l'emmenuiser & reduire en poudre. Elle sera en lieu arrousable, si faire se peut, pour au besoin humecter le ieune plant, & par ce moien le garder de dessecher: mesmes si estes en Languedoc, Prouence, ou autres endroits chauds de ce Roiaume, cela n'estant à craindre en France & prouinces circonuoisines. En tel lieu que cela planterés vos maillots, dans des raions, d'vn pied & demi de profondeur, tirés à ligne droicte, equidistans d'vn pied. Mais ce sera sans les y recourber aucunement; ains tous droits les y poserés, loin l'vn de l'autre de trois à quatre doigts, les faisans ressortir hors de terre vn quart-de-pied. Auant que les mettre en terre seront rongnés tous d'vne mesure, d'vn pied trois-quarts, peu plus ou moins: & du vieil bois en sera osté tout ce qu'ima-

ginerez pouuoir empeſcher l'entree dans le trou de la tarauelle, en les replantans. En creuſant les rayons, la terre ſe rompra vniuerſellement, ſans qu'aucune partie endurcie reſte entre-deux, dont ſans empeſchement s'enracineront les maillots, moyennant la bonne culture : ſans laquelle auſſi ce ſeroit trauailler en vain en ceſt endroit. La culture ſera de hoüer ce noueau plant trois ou quatre fois durant l'Eſté, & vne en Hyuer, ne ſouffrant qu'aucune herbe y ſurcroiſſe iamais, l'arrouſant és extremes chaleurs, le lieu le requerant. Ne vous souciez de fumer ces cheuelues; de peur qu'eſtant contraint les tranſplanter en lieu maigre, elles ne décheuſſent, auec hazard de les perdre. A l'arrouſer n'eſt à douter la conſequence : parce que quand il pleut, c'eſt vniuerſellement ſur toutes ſortes de plantes, dont elles s'arrouſent, & à cela s'accouſtument. Mais auec plus d'auancement s'accroiſſent celles qui le moins endurent la ſoif : comme ces cheuelües-cy, qui n'en ſont iamais tourmentees, aians l'artifice ioint au naturel. Par tel gouuernement, dans vne annee ſeront les cheuelües capables d'eſtre replantees, en ce peu de temps aians acquis des racines à ſuffiſance. Et ſi tant eſt que les vueilliez laiſſer d'auantage en terre n'eſtant en commodité ou volonté de les tranſplanter dans tel temps, ainſi le pourrez faire iuſques à quatre annees : pourueu qu'en chacune les ſautelles ou cheuelües ſoient taillees comme Vigne ja faite, & touſjours profitablement labourees, à ce que le fonds ne produiſe aucune herbe, qui ne pourroit eſtre que nuiſible au noueau plant. Toutesfois le meilleur ſera de les replanter ſur leur ſecond an, ne les laiſſans en terre plus longuement, ſi ce n'eſt par contrainte. En abondance ferez enraciner des maillots, voire en beaucoup plus grand nombre qu'il ne vous faudra de ſautelles : afin que venant à les choiſir, n'en employez que des mieux qualifiees, ſans que ſoyez contraint de vous ſeruir d'aucune languiſſante, ne dautre que de bonne eſperance : veu l'vtilité de la bonne élection du plant, la perte de le mal choiſir, & la facilité de ce meſnage. De tel plant ainſi enraciné, & choiſi, ferez des Vignes fructifiantes dans peu de temps; à quoy ceſte voye vous aura acheminé, voire le complant aura en ce lieu-là auancé autant, ou peu s'en faudra, que s'il euſt eſté planté en crocete pour la derniere fois en ſa Vigne. En quoy y a de l'eſpargne, d'autant que le peu de terre où les cheuelues auront ſeiourné, n'aura tant couſté à cultiuer pendant ce temps là, que toute la Vigne auroit fait : ioint que le rapport du fonds deſtiné à Vigne aura cependant ſerui à quelque autre vſage, & ce auec plus de profit, que plus valeureux il ſera de nature. A l'aſſeuree repriſe des cheuelües & auancement à s'accroiſtre, eſt iointe ceſte notable vtilité, que la conſideration du replanter, lequel par certaine faculté de Nature, apporte treſ-grand profit & affranchiſſement à toutes ſortes de plantes, qui de tel artifice ſe reſiouïſſent fort. Les iardiniers ainſi le pratiquent heureuſement, replantans preſques toutes leurs herbes, reſtans ſauuages les autres, ou la pluſpart, qui ne ſont traitees de meſmes. Cela trouuerez certain, que la Vigne compoſee de plant enraciné, ſe rendra pluſtoſt fructueuſe, que par maillots, & durera longuement en ſeruice.

Profit de ſe ſeruir de cheuelues, à l'edifice de la Vigne.

Autre moyẽ pour auoir des cheuelues.

On tient vne autre methode à ſe pourueoir de cheuelues, és enuirons de Paris & autres lieux. C'eſt que ſans coupper les ſarmens du cep, on les enracine, les recourbans dans terre où ils les tiennent deux ou trois ans, iuſques à ce que

à ce que ſevrés de leur mere, ſont tranſplantés ailleurs; pour eſtre conuertis en nouuelle Vigne. Le cep duquel on deſire tirer de là race, eſt margotté, en tout ou en partie; c'eſt à dire, preparé à donner des margottes ou cheueluës. Si c'eſt en tout, il eſt vniuerſellement couché dans terre & là prouigné, faiſant ſeruir toutes ſes branches & icelles reſſortir à l'air: ſi en partie, on ſe contente d'en prendre vne ou pluſieurs des mieux nourries, qu'on ploie & enfonce dans terre, tant auant qu'on peut, demeurant la mere à deſcouuert. Du bout des ſarmens ainſi couchés, ſort ſur terre deux ou trois œils, là eſtans iuſtement couppés. On laiſſe ces margottes, appellees auſſi prouins, ainſi accommodees iuſques à trois ans, plus ou moins, comme l'on veut: alors on les couppe de leur mere-ſouche, & ſans ſejourner on les porte planter en la nouuelle Vigne. Quand on les tire de terre, on fait vne foſſe, deſchauſſant les ceps: deſquels, couppees les margottes, les tronçons reſtans produiſent parapres abondance de raiſins, ſi on laiſſe la plus grande partie de la foſſe deſcouuerte en rond, à la figure d'vn plat-eſcuelle, pour donner air aux nouueaux bourgeons reſſortãs des troncs des vieux ceps. Par tel ordre vous eſtes priué d'auoir des Vignes eſtrangeres, ne vous pouuant ſeruir d'autres eſpeces de raiſins, que de celles de chés vous ou de voſtre voiſinage. Pour laquelle cauſe ne vous arreſtés à telle façon de margotter: ioint que c'eſt ſans neceſſité que de ſe donner tant de peine, veu qu'auec beaucoup moins de labeur, s'enracinent les crocetes & maillots, comme a eſté monſtré.

Trois degrez de terre à Vigne.

Plvs fructueuſement ſe plante la Vigne en vn endroit qu'en l'autre, ſelon l'ordre de la diuiſion ſuſdite: dont le premier lieu eſt donné à la terre nouale, n'aiant iamais eſté defrichee: le ſecond, à celle à grains: & le dernier, à la Vigne vieille: laquelle ſi par neceſſité conuient replanter, ce ſera à condition d'en arracher ſi profondement & vniuerſellement les racines des vieux ceps, qu'auec icelles, s'en aille le venin procedant du deſchet de vieilleſſe, car faillir en ceci, ce ſeroit ſe tromper trop euidemment, attendu que la nouuelle Vigne par l'importunité des reliques de la vieille, ne pourroit ſe reprendre; ou du moins que viure en langueur, ſans nul profitable accroiſt. Ne vous arreſtés à l'auis de ceux qui pour renouueller les vieilles Vignes ſe contentent, aprés en auoir couppé les ceps entre deux terres, d'en labourer le champ & y faire du bled pour quelques annees, car ils ſe deçoiuent, ne pouuans les racines de la Vigne par ce ſeul moien, ſe perdre de fort long temps, voire y en demeurera-il, quel bled qu'on y ſeme, plus de vingt-cinq ans aprés. Or quelle que ſoit la terre, pour la preparer dignement à receuoir la Vigne, ſera vniuerſellement rompuë vn pied & demi de profondeur, & de telle ſorte, qu'en la renuerſant s'en-deſſus-deſſous, la bonne & cuite de la ſuperficie ſoit miſe au fonds: & la mauuaiſe & cruë du fonds, à la ſuperficie: dont par tel eſchange, à la longue les temps cuiront la cruë, pour finalement les deux terres ſe rendre du tout propres, pendant que la bonne nourrira au fonds les racines de la nouuelle Vigne. Ce faiſant, toutes ordures & empeſchemens de racines & pierres ſortiront du dedans de la terre, pour reſter libre à l'entretenement de la Vigne.

Ordre à la preparation de la terre, pour la Vigne baſſe.

Comment prendre la terre.

Povr en ceſt endroit ouurer ainſi qu'il appartient & auec eſpargne, l'on commencera à rompre la terre par l'endroit le plus bas & enfoncé, car auec plus d'aiſance y beſongneront les ouuriers, que la prenant au con-

traire, iettant la terre de bas en haut,rendant l'ouurage plus long,& par consequent plus cher,que de raison,non de guiere meilleur. Mais ainsi n'est pas de la culture ordinaire de la Vigne apres l'auoir plantee: car pour la bien maintenir,conuient ne la prendre tous-jours d'vn mesme costé, ains diuersement selon les œuures qu'on lui donne:vne fois d'vn endroit; vne autre fois, d'vn autre;afin de bien mesler & renuerser la terre. Aussi,afin que la terre ne s'auale par trop(à quoi tant plus est sujette la Vigne, que plus pendante en est la situation) conuiendra des trois œuures de labourage requises pour son entretenement chacune annee, l'vne estre prinse au plus haut & esleué endroit de la Vigne:à ce que les trauailleurs auec leurs instrumens tirent la terre à-mont, par ce moien la remettant au lieu d'où les eaux de la pluie l'auroient aualee, maintenir la Vigne en bon estat. Auis pour toutes sortes de Vignes,tant pour les planter,que pour les entretenir.

Et à ce que telle preparation se face sans confusion, la terre premierement espierree en sa superficie,sera tracee d'vn des costés,auec le cordeau en lignes droictes & paralelles, equidistantes d'vn pied & demi, dont les ouuriers auront chacun leur portion egale & leur part taillee de la besongne: lesquels, ou auec le seul hoiau, ou à l'aide de la pelle, mettront la terre au poinct que la desirés,l'applanissant par le dessus,à mesure qu'ils la rompront. Ainsi se rendra preste vostre terre à receuoir le nouueau plant, soient crocetes ou cheueluës, qu'on emploiera aprés en ceste sorte. Premierement, on se resoudra de la maniere qu'à l'aduenir on cultiuera la Vigne pour ordonner de l'entre-cep. Si on a à labourer la Vigne auec des bestes, selon la pratique d'aucuns endroits de Languedoc, comme vers Narbonne, la faudra planter plus au large, que si c'est à main d'homme. Pour ceste-ci, d'vn cep à l'autre suffira la distance de trois pieds en tous sens: mais pour ceste-là,nous y ajousterons trois quarts de pied dauantage, ou peu plus;à ce que les bestes de labourage y puissent commodément ouurer, sans rompre les ceps. Sous lesquelles mesures,planterons nostre Vigne, où ne nous dispenserons que pour l'amplifier si on veut, mais non la restreindre; ce qu'on ne peut faire sans notable interest de la Vigne, qui s'en treuueroit trop pressee. Applanie que soit la terre par le dessus,sera retracee d'vn costé,auec le cordeau par lignes equidistantes, selon lesdites mesures, aussi paralelles & droites:de l'autre endroit sera posé le cordeau, croisant en trauers par angles droits, les lignes tracees: & là où le cordeau entretaillera la ligne tracee, là sera plantee la crocete ou la cheueluë, en la fourrant toute droite dans le trou qu'on y fera auec la tarauelle ou fiche, où on l'affermira auec vn long baston pointu par l'vn des bouts, remplissant peu à peu le trou auec de la menuë terre. Par ce moien, non seulement aucun vent n'y entrera, mais aussi le nouueau plant, soit crocete ou cheueluë, y sera si bien affermi, que difficilement en pourroit estre arraché en le tirant à la main. Pour faciliter l'entree dans ce trou à la crocete & à la cheueluë, leur faudra roigner de la teste, tout ce qui apparemment la pourroit empescher, à ce qu'elles puissent attaindre iusques au fonds du trou,accommodant aussi la tarauelle à la qualité du complât; dont est requis estre plus grosse pour la cheueluë, que pour la crocete, par auoir plus de grosseur l'vne que l'autre. Cet instrument ressemble aux grands taraires des charpentiers. Il est composé d'vne barre de fer,longue de trois pieds, & grosse

Mesure d'vn cep à l'autre.

Planter la cheueluë ou crocete.

Description de la tarauelle.

& grosse comme le manche du hoiau, le bout entrant dans terre, estant arrondi en pointe, bien forgé & aceré. L'autre regardant en haut, est attaché à vne piece de bois trauersante, faisant le tout la figure d'vn T, pour le tenir auec les mains. Et à ce que la tarauelle ne profonde trop dans terre, ains iustement y entre selon la resolution qu'aurés prinse d'y enfoncer le complant, vn arrest sera mis à la piece de fer entrant dans terre & en l'endroit remarqué à telle cause: lequel arrest estant aussi de fer, seruira en outre à y mettre le pied dessus, pour, pressant en bas, aider aux mains à faire entrer la tarauelle dans terre, cas estant qu'on la rencontre dure & forte.

En telle maniere estant dressee vostre nouuelle Vigne, se treuuera proprement ageancee, droictement alignee en tous sens & de tous costés, par en estre le complant posé d'egale distance, dont, outre la beauté, sera-elle facile à cultiuer. Bien qu'en plantant à la tarauelle, presques toutes les racines des cheuelues se couppent, ne doutés pourtant de leur reprinse: car de leur souchete en sortent tant de nouuelles qu'il suffit. Toutesfois auec quelque peu plus d'auancement, pour le respect de la fructification, s'edifie la Vigne par sauteles entieres, que si on leur roigne aucune racine; mesme si ce sont cheuelues vieilles, comme de trois à quatre ans. Dont ie conseille, aiant de tel plant en main, l'emploier, non à la tarauelle, ains au raion ou fossé ouuert, le logeant en terre, comme arbres fruictiers, auec toutes ses racines, à mesure qu'on creusera les fossés: sans auoir esgard ni au curieux alignement, ni au peril de bien rompre la terre, sur quoi conuiendra se dispenser. Ne craignés que la mesure susdite de planter la Vigne ne soit de suffisante profondeur, obseruant toutesfois les distinctions des terres sablonneuses, argilleuses, plattes & pendantes, pour profonder plus en vn endroit qu'en autre, comme a esté dit: sans vous arrester aux coustumes inueterees de plusieurs, qui font leurs plantemens trop profonds, auec despense, autant superfluë que nuisible, pour l'amertume de la terre que le complant, à sa perte, rencontre, plus grande, que plus on le profonde auant. Aucuns plantent, & leurs crocetes & leurs cheueluës, quand & le defrichement, sans se seruir de la tarauelle, pour la mauuaise opinion qu'ils ont de tel instrument. En quoi ils se deçoiuent, parce que, ne tant artistement ne tant profitablement auec, ne se dresse la Vigne par quelconque autre maniere, que par la tarauelle, moiennant la precedente rupture de la terre, comme a esté monstré: attendu la confusion qui s'y engendre, en faisant, à la fois, ces deux œuures, rompre la terre & y loger le complant: & que la terre ne se rompt ni remue si bien, ne si vniuersellement, qu'il est à souhaitter, que lors que seule on la manie, pour le destourbier du complant qui empesche le hoiau de librement ioüer, dont certaine durté reste dans l'ouurage, au detriment du complant. Ou ce seroit qu'on posast le complant derriere le talon du trauailleur contre la terre mouuee, selon la pratique d'aucuns qui se sont prins garde de telle curiosité. Mais par ce moien la Vigne ne se peut alligner en perfection, d'autant qu'en ouurant ainsi, les traces des mesures s'effacent: & pour double incommodité, la despense, tout bien conté, en est plus grande qu'à la tarauelle. Les racines du nouueau plant entrent tres-bien dedans le fonds egalement remué, où gaignans terre sans empeschement d'aucune durté ni d'autre mauuais rencontre, se fortifient dans peu de temps, pour la bonne nourriture

Les vieilles cheuelues se plantent au fossé ouuert, non à la tarauelle.

Obseruation du naturel des terres sur la profonder de la Vigne.

Le planter à la tarauelle est à preferer à tout autre moië.

Effect profitable à la Vigne, de l'vniuersel remuement de sa terre.

qu'elles y treuuent. A cela aidant beaucoup les pluyes, lesquelles penettrans facilement la terre mouuee de nouueau, les arrousent opportunémeut. Dont la Vigne, comme s'esgaiant, s'aggrandit auec beaucoup de vigueur, à veuë d'œil. Mais si par contrainte des rochers, ne permettās, à la tarauelle de iouër, ou autre notable empeschement on plante au fossé ouuert: c'est à dire, à mesure qu'on défriche ou rompt la terre, ce sera en asseant les crocetes toutes droites dans le fossé, sans nullement les recourber, comme font aucuns (car les cheueluës ne se peuuent planter que droitement) qui par telle ignorance, se priuent du plus fertil de leurs crocetes: les contraignans par là, à faire leurs iettons par les bouts, qui sont tousiours ou infertiles, ou les moins fructifians endroits du sarment. C'est vn erreur inueteree, que ce recourbement-cy, tant blasmé des Antiques, par le tesmoignage de Columelle & Pline, que par mespris, le bout du sarment a esté par eux appellé, *fleche*, comme ne seruant qu'à estre ietté au loin; aussi l'ont-ils nommé en Latin, *Flagellum*, pour le vent qui le bat à cause de sa foiblesse; lequel rejetté, ont defendu de s'en seruir, pour crainte d'en faire des Vignes infructueuses. Et de faict, puis que les crocetes ou maillots ne doiuent estre esleuës qu'elles n'ayent porté du fruict, pour auec moins de hazard planter la vigne: par quelle raison nous voudrions-nous seruir en cest endroit, de ces bouts-là de sarment, qui n'ont fait aucune preuue de leur valeur? Là ne croissent iamais des raisins, ou s'il y en croist, ce sont des auortons de nulle estime. Des œils les plus approchans du vieil bois sort l'abondance des raisins, dont le nombre & la valeur se restraignent à mesure que les œils se reculent de tel endroit: dont c'est se tromper à son escient, que de se priuer tant soit peu de ces recommandables parties: ce qu'on fait en recourbant la crocete dans terre. Car d'autant de bons œils qu'on y enterre, desquels nous nous priuons, d'autant de mauuais sommes-nous contraints de nous seruir par-apres, qui sont ceux qui ressortans à l'air font le fondement de nostre Vigne. Les Anciens ont commandé qu'en cueillant les crocetes ou maillots, leur soit laissé du viel bois: non que cela de soy serue à la fertilité; mais afin que par là l'on fust bridé de ne planter que des œils les plus profitables, lesquels, comme a esté dit, sont tousiours les plus prochains du tronc. Ainsi ce vieil bois y demeurant, l'on ne peut estre deceu en celà. Autrement seroit facile d'vne longue crocete en faire par tromperie, deux ou trois, contre l'intention de tout bon Vigneron. Par ceste mesme raison, l'enter des ceps est tant prisé. Car puis que des œils de sarmens, ne s'en perd en les entant que trois ou quatre; il s'ensuit qu'au qu'atriesme ou cinquiesme, la Vigne commence à ietter ses fondemens. Pour laquelle cause, ne peut estre que tres-fructueuse. Et si bien l'on vueille dire, que plusieurs bonnes Vignes ont esté faites les crocetes recourbees: la responce est, que comme il y a bon & meilleur, meilleures se treuueroyent elles aians les crocetes esté logees droitement. L'experience prouuant telles raisons. Comme aussi, c'est l'experience qui monstre tous les iours, la partie recourbee se pourrir dans terre, ou du moins y faire tres-petit accroist: quand en prouignant les vieux ceps (ayans esté plantés recourbés) ou par autre occasion les descouurans iusques au fondement, on remarque y defaillir ce que du maillot a esté recourbé en plantant: ou le treuue-on tant languissant & lasche, que pres-que demeure il sans vie n'ayant

Commēt poser les crocetes en la fosse.

A quoy sert le vieil bois laissé à la crocete en la cueillant.

n'aiant produit aucunes racines, ains toutes s'estre logees au defaut de la recourbeure en haut.

POVR fin de ceste action, dirons qu'en quelque sorte qu'on ouure en cest endroit, soit pour planter à la tarauelle ou au raion ouuert, le lieu estant pierreux, les pierres sortans du fonds, seront iettees hors de l'œuure : afin de n'en charger le gueret, sur lequel ne les reposera-on nullement ; ains sur la terre ferme, à mesure qu'on les tirera, pour de là les transporter de mesme és enrours de la Vigne, pour y seruir de cloison, & és trauerses, pour bancs ou colles, la pente de la piece le requerant. Et aprés en auoir curieusement applani le parterre, si faict n'a esté deuant que planter le noueau plant, cheuelu ou maillot, sera taillé sur terre enuiron quatre ou cinq doigts, contenans deux œils ou bourgeons qu'on y laissera pour fondement des jettons à venir. I'obmettrai à dessein tant de mysteres antiques & ridicules qu'on treuue par escrit emploiés aux Vignes nouuelles, comme de tremper dans la poix fondue les deux bouts du complant, pour le garder d'esuenter : & pour lui faire prendre racine, mesler parmi la terre des pepins de raisins rostis, des féves, de l'auoine, des vesses & autres drogueries. Seulement ajousterai-je ici, que les fumiers bien pourris ou plustost quelques bons terriers seruiront beaucoup à la reprinse & accroissement de la nouuelle Vigne, desquels toutesfois ne se faut seruir, ains s'abstenir de tous engraissemens, en ce commencement, si ce n'est en terre fort maigre & legere.

Espierrer la nouuelle Vigne.

La tailler.

L'amender, dequoi, & à quelle cōdition.

C'EST beaucoup fait que d'auoir planté la Vigne, mais ce n'est pas tout, car sans bon entretenement la peine qu'on y aura prinse tournera à neant; la Vigne pour son infirmité ne pouuant souffrir la negligence du Vigneron. Sur tout, en son commencement conuient de necessité la bien gouuerner, se descheant à veuë d'œil, si pendant qu'elle croist n'a toute la culture requise, voire iusques à ne pouuoir aprés estre releuee par aucune diligence. Donques auisera-on de ne lui espargner iamais le labour, afin que ne soions frustrés de l'esperāce de ce mesnage. A vostre nouuelle Vigne ne toucherés despuis l'auoir plantee iusqu'au temps qu'il la faudra houër ou marrer pour la premiere fois, qui sera diuers, selon que diuersement aura esté plantee. Si elle est de l'Automne, la premiere façon que lui donnerés sera dans le mois de Mars : si du Printemps, par tout celui de Mai, aprés vne bonne pluie ; sans laquelle ne doit-on entreprēdre d'ouurir la terre à l'entree des chaleurs, craignant icelles dessecher le noueau plant. Telle œuure se fera autant profondement que si la Vigne estoit vieille, afin de contraindre les nouuelles à s'enraciner bien auanr dans terre. Ce qu'on ne pourroit esperer la marranr sommairemenr, comme font aucuns ignorans, cuidans bien besongner : dont à la ruine de la jeune Vigne, ses racines se logeroient à la superficie de la terre, exposees à la merci des chaleurs pour en dessecher dans peu d'annees. La seconde, la troisiesme, & autres œuures n'ont aucun terme limité. Elles se donneront lors que verrés la nouuelle Vigne en auoir besoin, qui sera quand les herbes y recroistront tant soit peu, ou que le fonds s'affermira de soi-mesme, ou par fortes pluies. Car iamais ne faut souffrir en vostre Vigne herbe aucune, ni que sa superficie s'endurcisse par trop, pour les grands maux que la Vigne endure de telles incommodités, la menant iusques au mourir. Espierés à telle cause, la commodité de la pluie,

Soigneusement la labourer, comment, & Quand.

pour la prendre quand elle se presentera; c'est asçauoir, hoüant ou marran vostre Vigne durant son premier Esté, à toutes les fois qu'il aura pleu abondamment, si possible est; cela sera le limite des œuures que luy donnerez en son commencement. Conduite qui la solicitera à s'accroistre auec beaucoup de vigueur: entre lesquels beschemens, est de grande efficace celuy du mois d'Aoust, par nouueau effort auanceant la Vigne: comme on le recognoist par ses iettons qui s'en allongent iusques aux froidures qui les retiennent de s'accroistre. En tel estat demeurera la Vigne iusques au mois d'Octobre ou de Nouembre, qu'on la rehoüera de la sorte de labourage, dite hyuerner, pour la saison; afin que pour la faueur des gelees & glaces, sa terre se cuise & prepare, en aiant d'elle-mesme bon besoin; par estre encores cruë, comme nouuellement tiree du fonds de la fosse, en la creusant, lors du planter de la Vigne.

La bien clorre. La tailler; & au preallable la deschausser.

Cela expedié, autre despense ne faudra employer à la nouuelle Vigne (que de la tenir bien close) iusques au temps de la tailler, qui sera apres l'Hyuer: & lors le iour estant beau & serain, non froid, pluuieux, negeux, ne trop venteux on y mettra la serpe. Elle sera au prealable toute deschaussee par vne petite fossete qu'on fera à l'entour de chacun cep, assez profondemẽt pour auoir moyen d'en curer le pied, en couppant toutes les racines parcreuës en la partie descouuerte, afin de faire mieux affermir les autres qui sont au fonds. Tel deschausser s'espargnera, si deuant que tailler la Vigne on la houë à cheualier, par lequel se treuuans descouuertes toutes les rengees des ceps, à plaisir, l'on les cure & descharge des importunes racines. Grande peine n'y a-il à ce premier tailler, deux coups de serpe à chacun cep en faisans la raison: asçauoir couppant entierement le plus haut ietton, sorti de l'vn des yeux qu'y aurez laisé en plantant (i'entens vieux & nouueau, comme en resecant le tronc d'vn arbre) & l'autre venant de l'œil bas, sera iustement roigné pres du tronc, en y laissant seulement vn œil ou bourgeon pour produire le bois requis. Les beschemens & labourages susdits se feront tant vniment qu'on pourra; c'est à dire, la terre s'applanira par le dessus sans y laisser aucun releuement. Ouy pour la premiere annee, mais non pour les suiuantes, car durant cinq ou six ans de suite au Printemps & pour la premiere fois de l'annee, la ieune Vigne sera labouree de ceste sorte d'œuure appellee hoüer ou fousser à cheualier, dont ie viens de parler, tres-profitable aux nouuelles Vignes: d'autant que par icelle, les racines s'arrestent profondement; comme on le doit desirer pour le bien & duree de la Vigne. Car ainsi maniee la terre, vne creste esleuee en doz-d'asne se fait entre deux rayons, dont estans descouuerts les pieds de la Vigne, elle se manie commodément, comme il appartient. Ce mot de, *cheualier*, vient de ce que le trauailleur assemble la terre entres ses iambes, qu'à telle cause il tient eslargies, la tirant auec son instrumẽt des deux costez, dont il deschausse les ceps, par ce moyen se faisant vn releuement sur lequel il se treuue comme à cheual. Ceste façon de gouuerner la terre, vous fait voir les rangs de vostre nouuelle Vigne tous descouuerts d'vn costé, qui est chose plaisante & encores plus profitable. Car sans estre la Vigne trop chargee de terre, produit ses rameaux à volonté. Plus belle & plus vtile œuure: est le double-cheualier, qui se fait de telle sorte, qu'entre quatre ceps y a vn releuement, pointu comme vne pyramide

Hoüer la ieune Vigne à cheualier.

Double cheualier.

pyramide, que le manœuure fait, y emmoncelant la terre de tous costés; à la façon qu'en Hyuer on cultiue les cheneuiers en Berri: ainsi voiés-vous ouuerts de tous endroits les rangs de vostre Vigne. Outre le bien de faire profondement enraciner la Vigne but de tout bon Vigneron, par telle adresse la terre s'apreste parfaictement bien: car par crestes & monticules, les gelees passans à trauers, en preparent si bien la terre, qu'elle en demeure par-aprés tant souple & deliee, qu'à la bisner, qui est la seconde œuure, ne faut que trainer le hoiau pour en abbatre tels rehaussemens; afin d'en rehausser la Vigne, pour la parer contre les secheresses de l'Esté. Par tel ordre, la terre se remuë & renuerse diuerses fois; tous-jours à l'extirpation des herbes, racines, espines, ronces; par ne treuuer place aucune en la Vigne, laquelle joüissant par ce moien de toute la vertu du fonds, s'agrandit auec esbahissement.

PRENEZ ce-pendant garde que vos nouueaux plants soient tous-jours droitement tenus, sans estre renuersés par aucun euenement, soit ou de la cheute de terre, ou pierre, ou de la violence des vents. Surquoi est à desirer auoir commodité de bois, pour fournir des petits paisseaux à suffisance, afin d'en mettre vn chacun cep, comme entre autres endroits l'on fait à Viuiers en Viuaretz, pour là fermement attaché, estre preserué de tout nuisible esbranlement: & qu'ainsi, aidant à la jeunesse de la Vigne, elle s'auance à s'accroistre tant plus, que moins en sera destournee. *Est requis de conseruer droictement la jeune Vigne.*

NE vous mettés en peine de l'espamprer ou esbourgeonner aucunement, durant ces deux ou trois premieres annees; c'est à dire, d'en oster les rejets superflus: de peur que les vents rompans les bons drageons (comme cela auient souuentesfois aux mois de Mai & Iuin) n'eussiés par-aprés moien de la remettre par bas, ainsi que commodément l'on fait par tels rejettons, estimés auparauant inutiles; dont la Vigne d'elle-mesme s'en repare tres-bien, moiennant le bon & frequent labourage, qui à cela pousse auec grande vigueur. *De ne l'espamprer de ces deux premiers ans.*

AVSSI donnerés ordre qu'en la place des ceps morts, en soient subrogés des vifs, lesquels y ferés planter tous enracinés, & ce dans la premiere ou seconde annee, car d'attendre plus longuement, seroit peine perdue: d'autant que les racines des premiers ceps auroient tellement occupé le terroir, qu'elles n'en pourroient souffrir d'autres prés d'elles. Encore faudra-il que tel plant enraciné, soit de l'aage de vostre Vigne; afin que mieux se reprenne parmi la troupe de l'autre j'a agrandie, que moins d'entipathie y aura-il entre telles plantes, par ce moien vostre nouuelle Vigne se remplira de bonne heure, sans y demeurer aucun vuide. *Au lieu des ceps morts, tost y en seront remis des vifs*

QVATRE ans de suite, à compter de son commencement, la nouuelle Vigne sera taillee en la vieille Lune, ou en decours, pour lui faire grossir le pied: à ce que, comme sur vn ferme fondement, les testes de rapport se puissent edifier. C'est le propre de tel poinct de la Lune, que de faire produire des racines, comme au contraire, celui de la nouuelle, des rameaux. Par laquelle obseruation, vostre Vigne se fortifiera durant ce temps-là, ce qui sera autant de gaigné, puis qu'en telle jeunesse, n'en pouués attendre vendange de grande valeur. Autrement la taillant en croissant, elle s'en monteroit trop tost, & demeureroit le pied du cep, foible & branlant; incapable *Quand doit estre taillee*

ble de pouuoir porter plus d'vne ou deux testes, au lieu de quatre ou cinq, que faut qu'aie vn cep raisonnable, pour le moins. Cest auis de tailler la nouuelle Vigne, n'est indifferemment receu par tout, y aiant plusieurs comme j'ai monstré, qui n'emploient en cest endroit, que la montee de la Lune, fondés sur leurs coustumes, ausquelles ie les renuoie. A la façon de la premiere annee suiuante, la Vigne sera taillee; assauoir, fort court, & si justement, qu'en chacune teste ne reste qu'vn œil le plus prochain du tronc. A la troisiesme sera donné au jeune cep, vn bourgeon dauantage, & seront deux, dont chacune de ses testes sera chargee, y comprenant celui attenant au bois dur, nommé par d'aucuns, *agassin*, Le nombre des testes ne se peut prescrire, cela dependant de la suffisance du pied. Communément chacun des premiers ans on y en ajouste vne, dont auient, qu'au bout de quatre ou cinq ans, le cep se treuue chargé d'autant de testes: ce qui facilement se fait, moiennant l'exquis labourage, qui en fournit le pouuoir. Donnerés ordre tant que pourrés, que les testes viennent du pied du tige: à ce que profondement fondees, demeurent fermes contre les vents, pour tant mieux supporter leur charge. Et commenceant lors vostre Vigne à se façonner, commencera aussi à vous rembourser de la despence: paiant le maniment de la serpe, par les premiers fruits qu'elle vous produit, ce qui auient communément la troisiesme annee de son aage. Plusieurs se trompent en cest endroit, preferans l'espargne à l'auancement de leurs Vignes, comme voulans asseoir leur plus certain reuenu, à les entretenir escharsement. Tout au rebours, qui desire auoir profit de son Vignoble, l'entretienne plustost prodigalemēt que liberalement, sans crainte d'exceder en culture: le fruit, comme j'ai dit, procedant de la precedente despense. Se donnant garde, de conduire la jeunesse de la Vigne auec auarice, ains appariant ceste espece de mesnage, auec la nourriture de toute sorte de jeune bestail, auancera la nouuelle Vigne par bon traictement, tant qu'il sera possible.

Et commēt.

La tailler pour le fruit.

PASSES que soient les quatre ou cinq premiers ans, & ja la Vigne estāt asses bien fortifiee, la saison sera venuë de la preparer à la production des raisins, accommodant sa couppe à tel vsage, comme gouuernant le fruit, puis-que jusques alors elle n'a esté emploiee qu'à fortifier le cep. Des œils ou bourgeons sortent les raisins, d'où s'ensuit, que tant plus d'œils y a en vn cep, tant plus produit-il de fruit. A cela conuient aller retenu, craignant de perdre la Vigne par surcharge, icelle se consumant souuentesfois, par trop grand rapport & fertilité: car non plus qu'vn jeune & vigoureux cheual, ne la faut abandonner à sa bonne volonté. C'est presque l'ordinaire, que le dernier œil estant au bout de la teste, est celui qui le plus charge de fruit, comme au contraire, le premier attenant au tronc du cep, le moins. Pour laquelle cause, compensant telles facultés, trois œils sont donnés pour charge à chacune teste de rapport: car puis que le premier, dit agassin, ne sert presques de rien, que rarement, faut que les deux qui le suiuent satisfacent à nostre intention. Indifferemment ne conuient tailler ainsi toutes sortes de Vignes basses, y aiant aucunes especes qui desirent la taille plus longue, comme le Musquat & le Piquardant, qui ne veulent presque rien produire taillés de court, & autres races de raisins, que particulierement chacun remarque par les prouinces, où est necessaire s'arrester, comme à l'article

Faut cognoistre les diuerses especes de raisins pour les tailler selon leur particulier naturel.

l'article du vin. Ainsi auec le raisonnable rapport, tient-on la Vigne en office sans l'exposer à l'extremité du trauail : dont bonne & fructifiante se maintient-elle long temps. Il a esté dit que le nombre des testes de rapport se limite par la substance du fonds, & l'entretenement. Toutesfois l'on void qu'en bon terroir bien cultiué, quatre ou cinq, est le moins qu'on en puisse loger sur vn bon cep, si on desire auoir raisonnable reuenu de la Vigne: comme aussi, dix ou douze, est tout ce que la Vigne peut porter estant l'entre-deux de ces nombres-là le plus desirable. En cela ne pouués estre deceu, car voiant vostre cep jetter des rameaux par les costés de son tige, sortans d'endroit endurci de son tronc, monstre ne se contenter des issuës que lui aués donnees par ses testes ; car abondant en humeur, est contraint la vuider en creuant ; ainsi que la fontaine son eau, par n'auoir ses canaux proportionnés à son abondance. Comme au contraire, faisant par ses testes les jettons petits, leur bois demeurant court & langui, se plaind de sa trop grande charge. Ausquels cas, par la prudence du Vigneron sera pourueu en augmentant ou diminuant le nombre des testes, selon les circonstances dont la Vigne se rejoüira, à mesure qu'elle se sentira chargee ou deschargee. Auant qu'on pouë ou taille la Vigne, on la deschaussera, comme a esté enseigné : mais tant à profit, que la fosse à l'entour du pied soit profondement creusee ; pour descouurir les racines naissantes prés de la superficie de la terre, & les coupper ; contraignant par là, les autres & principales, à se nourrir en bas. La taille se fera auec des serpes bien trenchantes, legeres & subtiles, pour n'esclater le bois : esloignant tant qu'on pourra la trenche du dernier œil ; de peur que mourant quelque peu de bois, comme cela auient souuent par les froidures, l'œil ne soit enueloppé en ce danger. On la fera en biais & pendante derriere l'œil, pour de ce costé-là, faire vuider les eaux de la pluie, & celle que la Vigne jette d'elle-mesme en pleurant, sans incommoder le bourgeon : ostant au reste tous autres rejettons superflus, les couppans rés du tronc. Et si vous voiés n'y pouuoir accommoder le nombre des ceps requis selon la portee du cep, & que par bas le cep rejette abondamment, ne ferés difficulté, pour la bassesse des vergettons, d'en laisser là quelques brins, pour sur iceux l'annee d'aprés, façonner des testes : qui se pourront rendre si bonnes, que dans quelque temps, le principal du cep se formera en tel endroit, en couppāt tout le plus haut : par ce moien, rajeunissant vostre vigne. Aussi s'accorde bien souuent és Vignes vieilles, que tel sarment venant du bas du cep pendant de lui-mesme vers terre, couppé long d'vn pied ou d'auantage, recourbé en archet contre le tige, & là attaché auec vn ozier, rapporter en abondance du fruit la mesme annee : & la suiuante recouppé plus bas, faire là vne bonne teste. Gouuernant à la serpe de telle sorte vostre Vigne, la tiendrés tousjours basse, sans la laisser monter plus que de raison ; dont elle durera longuement. Ce qu'elle ne feroit, si la laissant vager à l'aise, on lui donnoit les longes à sa ruine : Dautant que telle sorte de Vigne n'estant appuiee que sur son propre tige, se doit fermement supporter elle-mesme : autrement, les vents, par leur agitation, l'esbranlent tellement, que les raisins en perissent ; s'en allant ainsi en fumee l'esperance de leur reuenu.

Deschausser la Vigne deuant que la tailler.

La trenche de la Vigne sera en pente pour vuider l'eau.

Le poinct de la Lune pour la taille de la Vigne, par creuë & estant en

En croissant &

poit,

en decours, annees alternatiues, sera taillee la Vigne ia fortifiee

port, sera vne annee en croissant & l'autre en decours : afin de l'entretenir en bon estat, par les diuerses proprietés obseruees en telle Planete. Car puis que par influence celeste, toute couppe de bois, faite lors que la Lune croist, produit plus de bois, que quand elle decroist : & au contraire, plus de racines, la Vigne par ce moien est accommodee de ce qu'elle desire, par compensation de differentes facultés, se fortifiant du pied en vne annee, & se fournissant de rameaux, en vne autre : dont elle se rend capable de fructifier abondamment, & longuement. Quant au temps, il sera limité par le fonds de la Vigne & especes de ses complants, selon l'adresse du planter. Si la Vigne est assise en costau chaud, de terre maigre & seche, & composee de races aians petite moüelle ; sera coupee le plustost qu'on pourra aprés que ses fueilles seront cheutes : au contraire, le plus tard, celle qui est posee en platte campaigne, de terre grasse, humide & froide, fournie de complant de grosse mouëlle. Et où qu'elle soit assise, ne de quelles especes complantee, tous-jours choisira-on vn beau jour pour la tailler, non importuné de froidures ni d'humidités, comme a esté remarqué. Parquoi en vn endroit faudra mettre la serpe deuant l'Hyuer, & en l'autre aprés. Le plus-tost est limité au mois d'Octobre, le plus-tard en celui de Mars : lentre-deux sera bon pour les Vignes qui sont és lieux temperés, dont le plus desirable temps, est le mois de Ianuier ; pourueu qu'il souffre le trauailler. Ceci est tout asseuré, que la taille primeraine, faite en la montee de la Lune, cause abondance de bois aux Vignes : & la tardiue en sa descente, au contraire, n'en fait produire que bien peu. L'obseruation de ces deux contrarietés est du tout necessaire. Car par le premier moien, on remedie aux Vignes languissantes ; & par le second, aux trop abondantes en bois : dont les vnes & les autres se perdent, bien que par contraires chemins, mais par là, sont-elles remises en estat de bien fructifier. A ceste-là donnant vertu & force, la taille auancee, pour lui faire produire du bois, dont elle a faute : & à ceste-ci, la retarde, lui rabbatant son trop d'orgueil & luxure, qui la surcharge en rameaux, lempeschant de fructifier, par y emploier toute sa substance. Et ce en lui faisant vuider en larmes telle sur-abonte humeur, qu'en grande quantité lon void distiller au Printemps. Ne craindrés donques d'vser de ces remedes autãt longuemẽt que vos vignes le requerront : assauoir, deux ou trois, ou quatre ans de suite, & en somme jusqu'à ce que verrés y auoir de l'amendement. Aussi noterés ceste maxime generale ; *Que plustost la Vigne est taillee, plus elle jette de bois Et plus tard, plus de fruict*. Ce qui s'accorde à la pluspart des terroirs, mais non tant generalemẽt en toutes les especes de Vignes. Or le fruit ne pouuãt venir sans bois, il est doncques necessaire d'en auoir ne peu ne trop pour estre accommodé de vendange, but de la culture de la Vigne. Les especes des complants aians petite mouëlle, seront taillees en toutes saisons, le fonds n'y cõtrariant : mais ceux qui l'ont grande, où qu'elles soient plantees, tous-jours aprés l'Hyuer, de peur des froidures penetrans dedans par leur grosse entree. Apres que la Vigne aura plantureusement fructifié, pour aucunement la deslasser, conuiendra la tailler court, lui donnant peu à nourrir. Et au contraire, n'aiant satisfait à son deuoir, lui baillera-on grande charge la tenant longue en sa couppe : car par telle diuersité, elle rapportera contentement, ce que toutesfois conuient ciuilement entendre, afin de n'alterer l'ordre.

Le temps de la taille sera distingué.

Les races aussi

TAILLEE

TAILLEE que ſoit la Vigne, les ſarmens en ſeront diligemment liés en faiſſeaux, petits ou grands, ſelon l'vſage des lieux, auſſi toſt tranſportés dehors la Vigne, à couuert, & là conſerués pour le chauffage: afin d'en labourer le fonds incontinent aprés. Telle premiere œuure appellee, *Fouſſer*, ſe donne par hommes robuſtes, auec beſches & hoiaux; en profondant tant qu'on peut, pour mettre la terre en bon gueret, & tout-d'vne-main en ſortir toutes importunités de pierres & racines. Si on la veut faire à cheualier ſimple ou double, tant mieux vaudra, encore que telle ſorte de culture ſoit particuliere pour les nouuelles Vignes, en toutes autres s'en abſtenans pour l'eſpargne. Auſſi c'eſt l'eſpargne, qui a treuué l'inuention de labourer la Vigne pour la premiere fois de l'annee, auec le ſoc trainé par vne ou deux beſtes. Cinq ou ſix lignes en ſont faites en l'entre-rang, & en ſomme, autant que l'approche du ſoc & pieds des beſtes le permet, ſans l'offence des ceps. A quoi vn homme eſt adjouſté, ſe prenant garde que mal n'y auienne, & tout-d'vne-main, auec le hoiau acheuant de cultiuer les pieds des ceps où le ſoc ne peut mordre. Et moiennant que la Vigne ſoit diſpoſee à cela, dés le commencement, comme j'ay monſtré, & que le fonds ne ſoit beaucoup pendant ne pierreux, y a du meſnage. Car on fera deux ou trois paſſades à la Vigne, s'entre-croiſans auec autant d'vtilité que le marrer & moins de deſpenſe. Ceſte premiere façon, à la main ou au ſoc, s'emploie dans le mois de Mars ou au commencement de celui d'Auril, auant que les Vignes bourgeonnent. La ſeconde, dite, *Biſner*, aprés qu'elles auront produit leurs rameaux auec les raiſins, non toutesfois deuant la mi-Mai, aprés, auoir pleu: car lors les herbes mourront entierement. Pour l'empeſchement du brancheage, ce labeur-ci ne ſe fait par les beſtes, ains par les hommes auec le hoiau, les raiſins n'eſtans en fleur, de peur de les faire eſcouler par eſbranlement, & par là ſe priuer de vendange, mais à telle cauſe faudra s'auancer ou reculer. Sera bon en meſme temps qu'on biſne la Vigne, qu'en certains endroits de Languedoc on appelle, *Reclorre*, de la faire eſpamprer & esbourgeonner, c'eſt à dire, d'en faire oſter les pampres & rejettons ſuperflus croiſſans ailleurs qu'és portoirs ou teſtes de rapport, dont les ceps deſchargés plus facilement nourriront leurs raiſins, qu'enueloppés de ces importunités. Cela ſe fera à bon marché par femmes & enfans, leſquels marchans deuant les biſneurs, à tout les mains arracheront telles nuiſances. I'ai dit pourquoi l'eſpamprer eſt defendu aux Vignes les plus nouuelles & combien dommageable en eſt l'vſage les deux ou trois premieres annees; à quoi faudra s'arreſter. Mais ce terme eſtant paſsé, on le treuuera treſ-vtile, & pour le fruict, comme i'ai dit, & pour le cep, qui par telle curioſité ſe rend facile à eſtre taillé, au ſoulagement du Vigneron: toutesfois cela n'eſt de neceſſité, y aians des bons meſnagers qui ne s'en ſoucient. La raiſon s'accorde auec l'experience, que les raiſins s'engroſſiſſent, quand à la fin de Mai ou au commencement de Iuin on couppe le bout & cime de ſarmens où ils ſont nais, par attirer à eux & faire profit da la ſubſtance du cep, qu'inutilement ces extremités-là conſument. Leſquelles, auec tous autres tendrons des pampres, meſmes ceux oſtés du deuant des biſneurs (ſi ja ne les ont enfouïs dans terre, pour y ſeruir d'autant d'amendement) ſeruiront à donner à manger aux pourceaux, opportunément, par faute preſque d'autre viande;

Les ſarmens ſeront retirez.

Premier labour à la Vigne, dit Fouſſer.

Biſner.

Eſpamprer.

Coupper les cimes des ſarmens engroſſit les raiſins.

de ; estant ce temps-là, l'arriere-saison de ce bestail. En ce roignement l'on ira retenu jusques-là, que de n'en coupper par trop, afin que du restant l'on en puisse tirer des crocetes en saison. Durant le reste de l'Esté, ne faut faire autre chose à vostre vigne, que la visiter souuent, pour preuenir le dommage qu'elle pourroit receuoir des larrons, du bestail, des vents, du trainer des raisins par terre, & autres euenemens, la secourant selon les occurrences jusques à le vendange, qu'en patience on attendra de la benediction de Dieu. Ne vous souciez d'arrouser vostre Vigne, bien qu'eussiés l'eau à plaisir, dautant que le raisin hait l'eau plus qu'il ne la desire, estant la chaleur du Soleil ce dont le plus il a besoin : ou ce seroit que par extraordinaire secheresse, deuant vos yeux vissiés depeirir les raisins, se bruslans de chaleur : auquel cas, quelque peu d'eau donnee à propos, les garentiroit de ruine ; selon la pratique de certains endroits de la Bresse en Piedmont, & façon ancienne de la Bruze en Barbarie.

Hyuerner. La troisiesme & derniere œuure de la Vigne, se donne aprés les vendanges, tres-requise pour l'auancement de la Vigne & augmentation de son rapport. La saison lui donne le nom, *d'hiuerner*, bien qu'elle s'emploie commodément en l'Automne, Si on ne veut attendre la cheute des fueilles, on pourra, dés que les raisins seront eleuez, mettre les manœuures à la Vigne deuant lesquels marchans des femmes & enfans (comme auons dict au bisner) arracheront les fueilles des ceps, qui pour fumier seront meslees auec la terre. On pourra aussi dilaier jusqu'à ce que les fueilles soient tumbees d'elles mesmes, mais seches ne seruent tant au fonds, que vertes : joint que pour le racourcissement des jours, est mieux mesnagé de s'auancer que de reculer. Toutesfois le temps gouuerne le plus souuent, lequel conuient prendre comme il se presente : vous donnant loisir en cest endroit d'ouurer en vostre Vigne despuis la vendange jusques à Noël, que choisirés le plus beau, selon vos commodités. C'est alors la vraie saison de fumer la Vigne, si fumer on la veut, afin de faire par les humidités du temps, profonder la vertu du fumier dans terre : ce qui n'auient tant profitablement au Printemps, comme j'ai monstré sur le propos des bleds. Le fumer de la Vigne n'est vniuersellement requis : seulement celle qui est en terre trop maigre, a besoin d'amendement : car en fonds asés bon, elle ne desire que la bonne culture. Aussi d'emploier indifferemment toute sorte de fumiers à la Vigne, n'est bien entendre ceste sorte de mesnage. Les fumiers des pigeons & poulailles sont les meilleurs ; pour la qualité & quantité du Vin : presques tous autres ne faisans que l'augmenter, en empirant son goust : sur tous les puants & trop pourris, desquels vous vous abstiendrés en cest endroit. Telle consideration a bien tant ouuré à Gaillac, que par decret public, le fumier de la Vigne y est defendu, n'estant permis, mesme au particulier, de fumer sa propre Vigne : de peur de raualler la reputation de leurs Vins blancs, desquels ils fournissent leurs voisins, de Tholose, de Montauban, de Castres, & autres : & par ce moien, se priuer des bons deniers qu'ils en tirent, où consiste le plus liquide de leurs reuenus. Aprés les fumiers du colombier & poulailler ; faites estat des cimes & tronçons du boüis, du gros foin de marests, immangeable par les bestes, des despouilles des bastimens, comme sables & chaux meslingees, des noueaux & vigoureux

Temps de fumer la Vigne.

Et de quels fumiers.

terriers

terriers (car toute terre de meilleure nature, que celle de la Vigne, lui est fumier agreable) des balieures de la maison & basse-cours, & semblables drogueries, qu'incorporerés dans le fonds de la Vigne au temps susdit. La terre de la Vigne ainsi, & en telle saison remuee, se cuira par les froidures & glaces de l'Hyuer, si bien, que soupple & deliee, les racines de la Vigne facilement la penetreront; dont elle maintiendra sa vertu & force, pour produire abondance de fruit: se preparant de longue-main à se charger de raisins. Et encores que telle œuure couste plus que les precedentes, tant pour la petitesse des jours, qu'empeschement des rameaux de la Vigne, si est-ce que le bon Vigneron ne l'obmettra, pour le bien de sa Vigne, l'heureuse pratique l'aiant ja authorisee.

Trois mouuemens en toutes plantes.

Les Anciens tiennent estre entre toutes plantes, trois diuers mouuemens; assauoir, bouter, fleurir, meurir: & qu'aidant à Nature, doiuent estre excités par labourage. A quoi pour le regard de la Vigne, les trois houëmens & œuures susdites se peuuent rapporter. Et en les approprians à leurs vsages, treuuerons que chacune d'icelles fait son particulier office, au profit de la vigne: & toutes ensemble tendre là, que de la faire abondamment fructifier. Telles facultés semblent estre specifiees par ce prouerbe au patois du Languedoc, *qui foui, boui: qui bine, vine: qui terce, verse*: Monstrant par degrés ce qu'on doit esperer de la Vigne, bien ou mal cultiuee. Cela est tout certain, que trop ne peut-on cultiuer le fonds de la Vigne, pourueu que le temps fauorise: mais afin d'auoir quelque limite en son labeur, par experience a-on recogneu, que la Vigne se contente d'estre dans l'annee deschaussee & taillee vne seule fois, & labouree ou marree, trois. Encores que la troisiesme n'est de necessité, veu qu'auec deux seules, plusieurs bons Vignerons entretiennét leurs Vignes. Mais à ces exemples ne s'arrestera du tout le bon mesnager, ains dressera l'ordinaire de sa Vigne suiuant l'ordonnance susdite, dont il la maintiendra en bonne volonté pour longuement fructifier. Treuuera aussi par experience, que lui continuant ce train-là sans interruption ne diminution, qu'auec grand rapport sa Vigne s'entretiendra, sans excessiue despense: voire les trois œuures dont est question ne lui cousteront guieres plus que deux, cela prouenant de la facilité de la culture estant vn coup la terre de la Vigne mise en bon gueret. Ce qu'on recerche en ceste sorte. A vne Vigne de vingt journees, qui peuuent estre enuiron deux arpens, peu moins, à la hoüer ou fousser pour la premiere fois de l'annee, faut emploier vingt hommes durant vn jour, ou vn seul durant vingt jours: quinze, à la bisner: & autres vingt à l'hyuerner, à cause de la petitesse des jours & destourbier des sarmens. Cela s'entend pour la premiere annee qu'on commencera à mettre la Vigne en ce train-là, car les suiuantes, pourueu qu'elle soit taillee & vendangee en temps non trop humide, de peur d'en endurcir le fonds en le trepignant, quarante-cinq ou cinquante journees satisferont largement pour les trois œuures: attendu que le fonds par tel traictement deuenu maleable, se laissera facilement labourer: Moiennant laquelle culture, ne serés contraint de fumer vostre vigne: car sans autre engraissement, elle produira abondamment: & d'autant meilleurs Vins & plus seruables, que moins la Vigne aura senti de fumier.

De quelles façons se contente la Vigne.

Le

Le prouigner en la Vigne basse, ne se peut dire labeur ordinaire, ains reparation : par n'en vser que lors que par vieillesse ou accident, les ceps defaillent; desquels est necessaire la Vigne demeurer tous-jours fournie, si on en veut tirer suffisant reuenu. Car autant couste de cultiuer la Vigne rarement complantee, que celle qui est toute occupee de ceps : & cependant le rapport est bien different de l'vne à l'autre. Partant le bon mesnager ne souffrira jamais aucun vuide en sa Vigne, ains la tiendra tous-jours remplie de ceps autant que le lieu le permettra. L'aage de la Vigne change l'ordre d'en reparer ses defauts. En son commencement, au lieu des ceps morts, on y en surroge des vifs enracinés, ainsi qu'a esté monstré : mais paruenuë en accroissement, cela est hors d'vsage, pour l'impossibilité de faire reprendre les nouuelles plantes parmi les vieilles : à cause du preplantement de celles-ci, opprimans celles-là, dont faut recourir de necessité au prouignement, seul & asseuré moien de remedier à telles defectuosités. Le temps de prouigner, est celui-mesme du planter, auec remarque des circonstances representees des lieux, chauds, & froids : secs & humides; des complants aians grande ou petite moiielle, pour les emploier selon leurs proprietés. La pluspart des Vignerons couchent dans terre les meilleurs ceps, s'accordans à la necessité des lieux, afin de tenir tous-jours la Vigne fournie de bonnes races. Mais d'autres, plus oculés, pratiquent, le contraire, choisissans à telle occasion les infertiles souches qui ont beaucoup de branches, comme le plus souuent cela se void, les moins fructueuses abonder le plus en bois : lesquelles couchans dans terre il entent tout-d'vne-main au bout de chacun sarment, à la maniere ci-aprés enseignee. Ainsi en y mettant de bons greffes, on se peuple des meilleures races de raisins qu'on puisse choisir, de mesme se défaisans des mauuaises, qui est faire deux bonnes œuures à la fois : car autant requis est-il de se descharger des plantes infertiles, comme vtile, de s'en acquerir des fructueuses. Defaillant rameure pour prouigner la Vigne és lieux vuides, faudra laisser à tailler les ceps voisins, pour vne annee, dans laquelle jetterons du bois à suffisance pour satisfaire à vostre desir.

N'est de necessité de fumer le prouin.

Donner du fumier au prouin, c'est chose qui le fait aisément reprendre, non que cela soit de necessité : car sans engraissement, moiennant la bonne culture, ne laissera de bien profiter. Mais pour le faire tost accroistre, pour pouuoir attaindre les ceps ses voisins, qui sont de plus grand aage, sera bõ leur distribuer quelque peu de fumier, du mieux qualifié. Aucuns en prouignant, ne remplissent du tout la fosse la premiere annee, ains la tiennent pour quelque temps demie comble de terre, à ce que le prouin soit cõtraint de s'enraciner profondement, pour aprés, à la longue, reémplir la fosse en l'vnissant au plan de la Vigne. En tous lieux indifferemment cela n'est bon, estant seulement propre és endroits secs, legers, & pendants : car és humides, pesants & plats y auroit à craindre les eaux croupissantes dans la fosse, en pourrir entierement les racines : ce que prudemment l'on discernera, afin de ne se deceuoir.

Remettre la Vigne vieille & langoureuse.

Reste pour fin de ce negoce, monstrer le moien de remettre en vigueur vne vigne languissante; se perdant, ou par mauuais gouuernement, ou par vieillesse, à ce qu'encores l'on en puisse tirer seruice. Cela se fera en l'hyuernant

nant extraordinairement; c'est à dire, en la beschant plus profondement qu'on n'a accoustumé; & ce en Hyuer, tant à profit, que comme vn replantement noueau, la terre se renuerse s'en-dessus-dessous, prenant la Vigne presques dés son fondement, tout-d'vne main, couppant toutes les racines, par là se descouurans: afin que les ceps deschargés de telles superfluitez, puissent par-apres, reprendre nouuelle force. Ce qu'ils pourront faire par le moyen de la bonne terre de la superficie mise au fonds, parmi laquelle seront meslees les fueilles vertes de la Vigne qu'on arrachera de deuant les trauailleurs, si tant est qu'elles ne soient encores cheutes, des pailles, bale des bleds, & semblables engraissemens, pour luy donner tant plus de vigueur. Cela ne satisfaisant à vostre intention, tenés pour desesperé le renouuellement de vostre Vigne, & asseuree la fin de son seruice, par sa trop grande descheute ne pouuant estre releuee. A ce que sans vous attendre à autre remede, cestuici estant l'extreme, vous resoluiez à la replanter si en auez desir, ce qu'auec peu d'auantage de despense ferez aisément, mesme de ses propres especes la reedifierez, si elles vous agreent, par des crocetes qu'en ferez cueillir, auant que de l'arracher. C'est ce que l'on peut dire du gouuernement de la Vigne basse, selon que par les meilleurs Vignolans est pratiqué en Languedoc, Prouence, Dauphiné, & ailleurs où elle est en seruice. Qui est celle ditte des Grecs *Orthampelos*, par se soustenir d'elle-mesme, appellant *Dactylidos*, celle qui en bois n'excede la grosseur du doigt, & qui de necessité est appuiee: laquelle l'on peut rapporter à la Françoise.

La Vigne moyenne.

LA seconde & moienne sorte de Vignes en comprend plusieurs, comme l'Eschalassee, la Perchee, à Lignolot, en Treillages & autres de diuerses façons, comme sera monstré. La principale desquelles est celle, qui par souuent prouigner, ressemble tousiours nouuelle, n'en laissans beaucoup engrossir les ceps de vieillesse. Telles sont celles de l'Isle-de-France, d'Orleans, de la Brie, Bourgongne, Berri, & d'autres quartiers de ces climats-là: lesquelles l'on supporte auec paisseaux, eschalats, charniers diuersement nommez selon les endroits, vn seul mis à chacun pied de Vigne. La qualité de ceste Vigne eschalassee est d'autant plus à priser pour la bonté de son Vin, que plus elle approche des basses; desquelles ne differe beaucoup: par n'estre que bien peu releuee sur terre, dont le voisinage, en saison, aide à la maturité des raisins: : ce petit releuement les preserue de pourriture; & de la violence des vents, la ferme attache de ses rameaux aux eschalats. Touchant la quantité, tant plus grande est elle, que plus y a de bourgeons ou œils logez sur le noueau bois du cep, comme en ce point-ci, ceste Vigne surpasse toutes les autres. D'autant que par frequent prouigner les ceps couchez dans terre, s'augmentent en nombre, & par consequent, en rameaux, lesquels taillez longs, se chargent en suite de beaucoup d'œils ou bourgeons, d'où vient celle abondance de Vin, tant admiree en telle sorte de Vignes. Tres-vtilement peut-on planter la Vigne Françoise ou eschalassee, à la mode de la basse, mais suiuant l'ordre le plus receu, on s'y conduira en ceste sorte.

Ordre requis à la planter.

DE longue-main la terre qu'on destine à la Vigne, sera profondement labouree & deschargee de tous empeschemens, puis vnie par le dessus, apres vniuersellement raïonnee en trauers, par fosses tirez en droicte ligne, lar-

ges d'vn pied & demi, de pareille profondeur, & de trois pieds en distance l'vn de l'autre : lesquels demeureront ouuerts, si longuement qu'on pourra, pour donner tant plus de loisir à la terre des costez & du fonds de se preparer, en se cuisant pour le bien du complant. Cependant, sur l'entre-deux des fossez, (qu'en aucuns endroits l'on appelle, *cheualiers* & *condots*) sejournera la terre qui en aura esté tiree:auec ceste distinction, que la premiere prinse à la superficie, sera posee d'vn costé, & celle du fonds, d'autre, pour separément & non confusément les employer, ainsi qu'il sera monstré. Comme les humeurs des hommes sont diuerses, diuersement aussi manie-on en ce mesnage; y en ayans aucuns, qui sans se soucier de la preparation de la terre faicte par le temps, plantent la Vigne quand & le creuser des fossez:de mesme auient du complant, car & la crocete & la marquote, ou cheueluë sont employees separément, toutesfois selon la fantasie du mesnager. Mais plus facilement se reprend le cep en terre cuite par l'attente du planter, qu'en cruë, ce qu'on ne doit mespriser (commodité qui n'est au planter de la Vigne basse, par n'auoir où seiourner la terre des fossez, veu que tout le fonds se rompt en plantant) & plus s'auance la Vigne par marquottes, que par crocetes, selon le iugement de tous bons Vignerons, & les experiences. Selon les distinctions des temps, lieux & complants ci-dessus remarquez, sera la Vigne plantee, auis seruant aussi, en son temps, au prouigner. Aux bords du raion ou fosé, des deux costez ioignant la terre dure, mettra-on le complant, crocete ou cheueluë, qu'on chaussera, premierement de la meilleure terre sejournee sur le cheualier, auec celle du bord du fosé qu'alors on rompra,& apres de la moins valeureuse, l'on acheuera de reamplir le fosé : laquelle se trouuant au dessus exposee à l'air, se preparera à la longue par le temps & la culture. La distance d'vne crocete ou margoute à l'autre n'est limitee à certaine mesure, n'en estant besoin, attendu qu'on la confond au futur prouignement. Aucuns ne leur donnent qu'vn pied, d'autres les plantent encores plus estroictement ou largement, selon leurs coustumes, qui par tout ne sont semblables. Se recognoissant à clair, de la difference à la maniere du planter & de l'entretenir des Vignes, entre celles de Paris, d'Orleans : & de leur voisinage,quoy-que toutes eschalassees. Ainsi l'aiant remarqué, comme i'ay dit cideuant, auoir fait de mesme des diuerses sortes de labourer la terre pour les bleds,entre Paris & Montargis. Sur la terre reaplanie, fera-on resortir deux œils du complant, là iustement le couppant pour y fonder ses iettons, à ce que rés de chaussee le cep se fortifie. De là iusques au prouigner, ceste Vigne eschalassee se gouuerne comme la basse, la solicitant à s'acroistre & fortifier par reïterez beschemens, qui comprendront les cheualiers & condots,à ce qu'aucune partie du fonds de la Vigne ne demeure inculte. La Vigne sera chacun an taillee fort iustement, les deux ou trois premiers, à la vieille Lune, & le troisiesme ou quatriesme,à la nouuelle,pour la faire ietter en bois, afin de pouuoir souffrir le prouigner.

A la prouigner. MOIENNANT tel traictement, au bout de trois ans ou de quatre, la Vigne se rendra propre à prouigner, & lors prendrés auis sur la qualité du fruict (commençant en ce temps-là, la Vigne à produire des raisins) pour, d'vn costé, vous desfaire des races ne vous agreans : & de l'autre, par prouigner,

gner, augmenter le nombre de celles que treuuerés dignes d'eſtre retenues, afin de rendre voſtre Vigne du tout fructueuſe. Sur les cheualiers ou condots, couchera-on les ceps,en y ouurant la terre en trauers autant profondement que la Vigne eſt plantee, pour de meſme loger les prouins. Et lors la terre deſdits endroits, qui auoit demeuré affermie depuis le planter, ſe rompra toute de rang, ſans rien y reſter de dur: & par ce moien, la Vigne ſe treuuera entierement remuee. Sans diſtinction d'ordre ne de rang, en prouignant, aſſeoit-on les ſarmens où mieux ſe rencontrent, prés ou loin les vns des autres: comme auſſi vn, deux, ou trois ceps ſortiront de chacune ſouche, ainſi que mieux s'accordera: car ſans nulle ſubjection de lignes ne de diſtance, ouure-l'on en ceſt endroit. Par telle methode, la Vigne eſchalaſſee perd ſon alignement & meſure, ſe confondant entierement és rangs & ordre, ſous lequel aura eſté plantee, que la baſſe conſerue iuſqu'à ſa fin. Auſſi de droicte & large qu'elle eſtoit en ſon commencement, par le prouigner, ſe rend tortuë & eſtroite, voire tellement preſſee de ceps, que l'accés par entre-eux eſtant touſ-jours difficile & quelquesfois nuiſible, on n'y paſſe que par neceſſité. Pour laquelle cauſe eſpargne-on au trauers de la Vigne, des ſentiers ou petites allees, comme és iardins, qu'on y aligne droictement de dix en dix pas, plus ou moins: leſquelles, outre le ſeruice qu'elles font à la Vigne, à en attirer la deſpoüille & y apporter les amendemens, y cauſent ce profit tant requis, Que de la preſence du maiſtre,par telle aiſance facilement s'y promenant, & par ces petites diuiſions, ſe rendant le Vignoble de plaiſante repreſentation.

Petits ſentiers en la Vigne.

VOICI la Vigne formee, & paruenuë en aage d'eſtre traictee comme parcreuë. On la taillera aprés l'Hyuer, paſſees que ſoient les grandes froidures, en iour non importuné de pluies ne de broüillars, ains beau & ſerain, tel le pouuant choiſir, vne annee en la nouuelle Lune & la ſuiuante en la vieille (s'entend ſi ſon port a eſté preſque egal par l'entre-ſuite des ſaiſons) afin que par les diuerſes facultés de telle Planete, la Vigne ſoit maintenuë en eſtat moderé de fructifier, & pour longuement durer. Defaillant la Vigne ou par trop de force, ou par trop de foibleſſe, par la taille donnee à propos ſelon les auis repreſentés, ſera remedié à tels defauts. C'eſt le propre de ceſte ſorte de Vignes, que d'eſtre ſouuent prouignee, toutesfois plus ou moins frequemment, en vn endroit qu'en autre, cela eſt pratiqué: tant par la couſtume que pour la neceſſité. Pour maintenir la Vigne en jeuneſſe, & la guerir de ſes maladies, le prouigner eſt inuenté; eſtans ce les raiſons qui limitent ceſte action en la Vigne. Partant, lors qu'il vous plaira rajeunir voſtre Vigne, ou que la verrés malade, ſerués-vous de ce remede en tout ou partie, ſelon le beſoin, ſans vous aſſujetir à autre temps. A chacun prouignement, eſt neceſſaire ſortir du fonds de la Vigne abondance de racines des vieux ceps, voire tant plus grande, que plus la Vigne ſera auancee en aage, afin de la deſcharger de telles nuiſances. Faute dequoi faire, ſe rendroit-elle, à la longue, du tout infertile: d'autant que les racines enuieillies dans terre, occuperoient tellement le fonds, qu'il n'en reſteroit, ni auſſi de ſa ſubſtance, que bien peu, pour l'entretenement de la Vigne. Et non ſeulement és choſes ſuſdites eſt ſalutaire le prouigner, ains donne grande vigueur au fonds, par en eſtre ſouuentesfois remué: dont la terre ſe ramol-

Quand & comment tailler la Vigne ja fortifiee, pour le fruict.

Proprietés du prouigner, & ſa façon.

lissant, en deuient tous-jours plus fertile, au grand auantage de la Vigne: laquelle, comme reprenant nouuelle force, auec merueille, rapporte fruict: aussi le prouigner est estimé, demi planter. Deux pieds, plus ou moins, sortiront de terre les sarmens prouignés, dont se formeront les ceps, là les couppans iustement, y laissant autant d'œils ou bourgeons, que Nature y en aura mis. Prés & joignant chacun desquels ceps, mettra-on vn appui, diuersement nommé selon les lieux (*Charnier, Eschalat, Paisseau*) façonné du plus droict & solide bois qu'on pourra choisir. Il sera de la longueur de six à sept pieds, dont les deux seront fichés dans terre par l'vn des bouts, qui à telle cause sera apointé, & le reste sortira droictement en haut, pour là fermement attacher le cep, auec vne ou deux ligatures d'ozier, non trop serrément, de peur de l'offencer. Mettre l'eschalat du costé de la Bize au respect du cep, ce sera pour tenir aucunement en abri le cep, dont il en poussera plus-tost ses jettons, qu'estant à descouuert exposé au froid: à laquelle curiosité, sera bon de prendre garde. Il n'est necessaire emploier l'eschalat incontinent aprés auoir prouigné la Vigne, suffit que ce soit peu de temps aprés qu'elle aura bourgeonné, pour commencer lors son seruice. Et dautant que l'eschalat de soi-mesme, ainsi droitement posé, ne peut seruir qu'à tenir ferme le cep, sans en soustenir les rameaux, comme il est tres-necessaire pour preseruer les raisins de pourriture trainans à terre; le bon Vigneron, à la fin du mois de Mai, & plustost, selon la saison, releue le premier ject de la Vigne contremont le charnier, là l'attachant auec de la paille longue moüillee, qu'on appelle à Paris, *du pleïon*, ou bien auec du jonc, ou autre matiere douce, afin de ne blesser les tendrons, ou les raisins s'accroissent sans destourbier des vents ne de la pourriture: mesme ainsi accommodés, exposés au Soleil, ils en meurissent plus facilement. Vne seule fois ne suffit de lier ainsi la Vigne, ains y faut retourner plusieurs durant l'Esté, y adjoustant ce que des rameaux s'accroist de jour à autre, & reattachant ce qui par defaut des liens, verse par terre. Sur tout ne faut faillir à y reuenir vniuersellement au Mois d'Aoust, pour de nouueau lier au haut du paisseau, le dernier jetton de la Vigne: n'oubliant à chacune fois, principalement à la premiere, d'arracher les rejects superflus par-croissans ailleurs qu'és bons endroits, pour d'autant descharger les ceps, à ce que les raisins aient tant plus de substance. Pour l'engrossissement desquels seruira beaucoup de roigner les cimes de leurs rameaux, comme a esté touché ailleurs. Or comme ceste Vigne eschalassee rend plus de fruict que la basse: plus aussi desire-elle de culture. Communément despuis l'auoir taillee iusqu'à la vendange, on lui donne trois œuures: on la laboure ou houë au mois de Mars, à la mi-Mai, on la bisne: & on la tierce à la Sainct-Iean. En outre, au commencement d'Auril, aprés y auoir planté les eschalats, on la ligotte, qui est oster les pierres, mottes, & herbes qui pourroient empescher le bourgeon: en Iuin à cela retourne-on de-rechef, ce qu'on appelle *bignoter*. Aucuns ne se contentent de telle culture, quoi-que grande, l'amplifiant selon le besoing & l'affection qu'ils ont à telle sorte de mesnagerie. Si la Vigne est assise en plaine, pour la cultiuer, sera prinse de tous costés qu'on voudra: mais pour le mieux à la maniere des terres-à-grain, ce sera vne fois d'vn costé, & la suiuante d'vn autre: ainsi entrecroisant le labour, le fons

L'Eschalasser.

La lier.

Roigner les bouts des sarmens.

Ligoter.
Bignoter.
De quel costé prendre le labour de la Vigne, & comment le faire.

le fons s'en maintiendra en bon estat. En pente, cela ne se peut si bien accommoder : par le plus facile endroit, le vulgaire commence à cultiuer ses Vignes. Les mieux entendus à ce mesnage, ne s'arrestans à l'espargne, font mettre les piocheurs au plus haut endroit de la Vigne, tirans la terre à-mont: preuoyant par artifice au mal qui auient à la Vigne, & par les pluyes & par le naturel de la terre, dont elle est aualee en bas : si que n'estant par là retenuë, les ceps d'en-haut, à la longue se treuueroyent desnuez de terre; & ceux d'emba, trop couuerts, à la ruine de toute la Vigne, comme a esté veu cy-deuant. Apres vient en son rang la vendange : passee laquelle, approchans les froidures, la Vigne sera hyuernee, œuure du tout necessaire & fructueuse. En certains endroits, comme en Berri, ce faisant l'on enfouït les ceps, les couurans entierement de terre pour les parer de la rigueur de l'Hyuer, demeurans ainsi cachez durāt tout ce temps-là, si bien, qu'on diroit les eschalats enleués & retirez ailleurs; en ces quartiers-là n'y auoir lors aucunes Vignes. Mais reuenu le Printemps, comme sortans du sepulchre, les ceps sont deterrez & remis en leur premier estat. Chose necessaire est d'auoir soin des eschalats, charniers, ou paisseaux, à ce que les faisant longuement durer, pour l'espargne, l'entretien de la Vigne en soit plus facile, sans se donner peine d'y en remettre de nouueau chacune annee. En leur application y a de l'artifice, moiennant lequel, ils sont de bon seruice : pourueu aussi que leur matiere soit d'elle-mesme profitable. La meilleure est, le bois de chastagnier, celle d'apres de chesne droit, & de refente : puis viennent les ormes, fresnes, fousteaux, erables, & autres arbres iusques aux aquatiques, qui fournissent à ce seruice : toutesfois, tant mieux & plus longuement, que plus droit & plus durable en est le bois : comme en ceste qualité-ci, les saules, peupliers, & aunes, cedent à tous autres arbres. Leur facile pourriture ne leur permettant durer en la Vigne plus d'vn an. Pour donques entretenir en bonté tels appuis, autant longuement que leur naturel le permet, des l'entree de l'Hyuer, on les arrache de la Vigne, pour estre portez reposer sous les prochaines couuertures durant le temps des froidures : afin de n'estre exposez aux iniures de la saison : les pluyes & gelees leur hastans la pourriture. Passé l'Hyuer, rapportez en leurs lieux, & reappoinctez par le bout entrant dans terre, sont remis pres des ceps, pour y continuer leur seruice. Au defaut de logis, on emmoncelle les paisseaux dans la mesme Vigne, en diuers endroits, desquels on fait des faisseaux liez en deux ou trois lieux, qu'on laisse par terre, non couchez de plat (de peur que l'humidité du fonds n'en pourrisse grande partie) ains releuez d'vn costé, par deux paisseaux se trauersans l'vn l'autre, en croix Bourguignonne, dont ne touchans la terre que de l'vn des bouts, se cooseruent assez bien.

Où les ceps demeurent enterrez durant l'Hyuer.

Conseruation des eschalats pour la duree.

QVANT au fumer, s'il y a aucune Vigne qui le desire, c'est ceste-ci, pour pouuoir satisfaire à son port, excedant tout autre. Communément l'on luy donne du fumier la troisiesme ou la quatriesme annee de son aage, qui est lors qu'elle commence à monstrer son fruit, continuant apres par annees, selon le besoin & les commoditez. On applique le fumier par rayons (mesmes pour la premiere fois, auant que la Vigne soit prouignee) lesquels on creuse entre deux rangs de ceps, & remplis de fumier sont recouuerts de terre enfermant ainsi sa vertu, auec vtilité. Nous auons parlé du temps de ce

Fumer la Vigne, quand, comment, & de quoy.

mesnage, & aussi des qualités & differences des fumiers: j'ajousterai ici, que le fumier de cheual est bon pour les Vignes de païs froid, & celui de vache, de chaud: Ausquelles choses auiserés, auec raisonnable distinctió pour l'honneur du Vin: la bonté duquel, comme i'ai dit, est tous-jours empiree par le fumier, quel qu'il soit, hors-mis par celui du colombier & des cimes de rameaux de boüis. A cela donques conuient aller fort retenu: auec asseurance; que mieux vaudroit faillir au fumer, qu'au labourer. Comme cela s'experimente aü Vignoble de Paris, qui plus fumé que de raison, & non du tout si bien cultiué qu'il appartiendroit (par auoir plus de commodité de fumiers, sortans de telle grosse ville & de ses faux-bourgs, que de Vignerons y venans des villages d'alentour) rend le vin moins bon, plus verd, & plus petit, que de la portee de son Climat, dont il semble estre deshonnoré.

Des Vignes de Paris.

La Vigne eschalassee plus fructueuse que la basse.

Ceste Vigne est voirement de grande despense, mais aussi de grand rapport: pour laquelle cause, sans auoir esgard aux frais de l'entretenement, est elle beaucoup prisee, couchee au premier rang de fertilité, & au second de bonté de Vin: & en ceste qualité-ci, ne cederoit gueres à la basse, si de mesme qu'en Languedoc & autres semblables endroits, le Climat la fauorisoit, & l'on s'abstenoit de la fumer. Estant raisonnable de conclurre, que, ou le defaut de bois pour le soustenement des Vignes, ou l'ignorance des Vignerons, cause és païs meridionaux, se seruir plustost des Vignes basses, que des eschalassees. Et est vrai-semblable, que si en Languedoc & enuirons la Vigne estoit façonnee à la Françoise, la quantité du Vin s'y augmenteroit merueilleusement, à cause du grand nombre de ceps dont la Vigne eschalassee est composee, & de sa conduite, sans que la bonté du Vin en fut de beaucoup empiree, croissans les raisins asses pres de terre. Auec aussi ceste notable vtilité, qu'estans les ceps fermement attachés aux paisseaux, & les jettons de la Vigne, & les raisins, demeureroient asseurés contre la violence des vents (frequente tempeste de tel pays, degastant la plus part des fruicts) & de la pourriture, ne trainans à terre.

Vignes à lignolot.

Touchant les autres Vignes appuiees, aucune d'icelles ne requiert estre generalement prouignee, ains seulement à la maniere des basses; auec lesquelles ont de commun telle œuure: aussi, comme elles, maintiennent leurs rangs, iusqu'à leur fin, sans s'y confondre. Desirent pour leur appui, grande quantité de bois, estant necessaire d'y emploier des paux, fourches, perches, & oziers. Moins toutesfois à celles à lignolot, qu'aux autres, d'autant qu'elles se contentent d'vne barriere à droicte ligne, dont elles tirent le nom, posee sur des petits paux fichés droictement dans terre: de laquelle n'estans ces barrieres-là, releuees gueres plus de deux à trois pieds; cause le Vin prouenant de telle sorte de Vignes, estre tenu des moiens en bonté. De chacun cep sortent deux sarmens, contenant chacun huict ou neuf œils, lesquels sarmens on attache des deux costés à la perche, les y recourbans en archet, comme aussi y estant le pied de la Vigne fermement lié, où sans par trop craindre les vents, la Vigne produit ses jettons auec les raisins. Au ploier des sarmens gist la maistrise, c'est qu'entre le troisiesme & quatriesme œil, le Vigneron recourbe le sarment auec violence, afin d'arrester là, la principale seve du cep, pour en tel endroit, le contraindre à jetter le plus de sa force, & pour le fruict & pour le bois de l'auenir: à ce que sur icelui

bois,

bois, l'annee suiuante, les testes de rapport puissent estre façonnees comme dessus, par ce moien la Vigne se conseruera en bon estat pour y durer longuement, ce qu'on ne pourroit esperer, la laissant jetter à volonté, qui seroit tousjours au bout des sarmens, loin du tronc, à sa ruine, par s'en monter trop tost: chose qu'il conuient euiter en toutes sortes de Vignes perchees.

Des oziers & autres ligatures pour les Vignes.

Les oziers sont communément emploiés pour ligature des Vignes, en estant la plus vsitee & meilleure matiere. Il est vrai, que trop bonne pourroit-elle aussi estre: car il y a des oziers si forts, qui non seulement ne laschent jamais prinse, ains au contraire, se renforcent tous-jours dauantage, à mesure qu'ils se dessechent: au prejudice de la Vigne, qui craint fort d'estre serree trop estroictement, iusques là, que quelquesfois elle en est couppee. Parquoi faudra curieusement distinguer ces ligatures, donnant les plus fortes, à l'attache du bois mort, comme paux & perches; & les soupples & desliees, pour les liens de la Vigne.

Vignes treillees.

Mesme consideration est requise au gouuernement de la Vigne treillee, de quelque forme & figure qu'elle soit, platte, en pendant, en berceaux, tonnelles, voulceures ou autrement disposees: excepté, que plus hautement on les releue sur terre, que celles à lignolot; & plus aussi qu'elles, les charge-on de testes, sans restrinction de nombre, icelui dependant de la faculté de la Vigne. Sur le lier de la Vigne, le Vigneron notera ceci pour maxime, que, *De faire appuier les drageons sur les perches*, pour d'elles estre soustenus, & non du lien: de peur que le lien rompant, la Vigne ne versast par terre: ou tenant bon, elle n'en fust offensee, sa propre pesanteur faisant entrer l'ozier dedans son bois comme fer trenchant, dont finalement elle en seroit couppee. La Vigne qu'on fait grimper contre les murailles des jardins, veut mesme traictement que les precedentes, excepté que son tige vient de plus bas, pour tant plus couurir de murailles, laquelle (à l'aide du treillis de bois posé au deuant d'icelle, soustenant la Vigne) s'en couure entierement, en y espardant ses rameaux, comme tapisserie, à plaisir s'y agraffans les jettons. Elle est delectable à la veuë, & profitable, pour l'abondance de bons raisins en procedans: lesquels par la chaleur venante de la reuerberation que cause la proximité de la muraille, se cuisent en perfection, mesnageant ainsi la chaleur du Soleil, qui, par tel artifice, en est de beaucoup augmentee, aussi telle sorte de treillage est inuention de païs froid: en chaud n'estant gueres en vsage. Hors l'approche des murailles, telles Vignes treillissees s'accommodent és jardins par allees, auec ornement & mesnage: mais ne donnent les raisins tant meurs, que celles qui joignent aux parois.

Maniere de les lier.

Comment planter les Vignes appuiees.

Le planter de toutes sortes de Vignes appuiees, ne differe en rien de celui des basses, excepté des plus releuees, qui ne peuuent estre edifiees que par cheuelues. Tout à la fois on plante & esleue ces Vignes-ci sur leur appui, pourueu qu'on aie des cheuelues assés longues pour attaindre la hauteur des treillages. Les cheuelues & les paux ou fourches, pour les supporter, sont mises ensemble dans la fosse, deux cheuelues à chacun pau, l'embrassant de deux costés, & là attachees, demeureront pour tousiours droites, sans tortuosité, comme celles qui s'en montent par annees. Cela est bien le plus beau, mais non le plus profitable: d'autant que le cep ne se peut si bien renforcer du pied, qu'il seroit à desirer, aiant à nourrir trop de bois en sa

premiere jeunesse, dont la Vigne s'en rend moins fertile pour l'auenir. Parquoi, plus profitable sera d'attendre que le temps ait engrossi les ceps, que si par impatience on gastoit la Vigne en son commencement. Trois ans en feront la raison, au bout desquels la Vigne aura attaint la hauteur du treillage, en l'allongeant chacun an, de ce qu'on verra estre necessaire pour y paruenir : & lors on ajoindra aux ceps, les paux, fourches, colomnes & autres soustenemens des treilles : donnant ce terme-là, loisir de les dresser bien à propos sans se precipiter, dont la Vigne, moiennant aussi bonne culture, se rendra tres-fructueuse.

Hautaignes. Ces Vignes treillees, appellees és Ceuenes de Viuaretz, *Hautaignes*, ainsi dites pour leur hauteur, ont quelque conformité auec les Hautains qu'on void le long de la riuiere de Loire, au païs d'Anjou, en Piedmont, en Italie, & ailleurs, hors-mis, qu'il n'y a aucuns arbres pour aider à les supporter, ains seulement du bois mort. Ce n'est le defaut du climat qui contraint au païs de Viuaretz, à façonner les Vignes de telle sorte, ains, comme i'ay dit de l'Italie & du Piedmont, l'accoustumance inueteree en est la cause. A quoi peut-on ajouster ceste raison, qu'estant ce quartier-là des Ceuenes, estroit en terroir, & icelui asés fertile, mesnageant la faueur du temperament du ciel, le peuple le fait heureusement seruir à porter bleds, vins, & fruicts des arbres : & vers Alex en l'Vzege pres du Viuarets, parties du Languedoc, au lieu du bled, y cueillent du foin, plantans leurs Vignes treillees dans les prairies. Si qu'auec merueille y void-on s'accroistre par-ensemble ces diuers fruicts: mesme l'oliuier & le chastagnier, quoi-que de diuers & presque contraire naturel. Les hautaignes sont arrangees par proportionés interualles, comme en lignes paralelles, pour donner lieu au bled ou au foin, & aux arbres de s'accroistre entre elles. La distance de l'vne à l'autre n'est limitee à certaine mesure, accordant neantmoins tout bon mesnager, que tant plus grande elle est, tant mieux à leur aise & plus abondamment les fruicts de ces trois genres y parcroissent. Tant y a, que la largeur de dix à douze toises de l'vne à l'autre treille, sera raisonnable pour satisfaire en cest endroit à l'intention de ceux qui ainsi desirent disposer partie de leur terroir. A quoi ne se doit-on nullement affectionner, si sur les lieux, ou pres de là, l'on n'a bonne prouision de bois de couppe pour le soustenement de telles Vignes, qui en consument plus que nulles autres : car d'en aller cercher loin auec de l'argent, ne seroit ni agreable ni profitable mesnage. Le bois, apres auoir serui à la Vigne le terme de duree que Nature lui aura donné, selon son espece, ci-deuant representee, est enuoié au feu, quand osté de la Vigne, en sa place en est surrogé de nouueau.

Vigne haute ou arbustiue. A bonne raison appelle-on, haute, la Vigne arbustiue ou branchee & jettee sur les arbres, puis qu'elle est plus esleuee que les autres. Et si bien l'on communique ce nom à quelques treillees, c'est pour la difference qu'il y a d'elles, aux basses, eschalassees, & à lignolot. Telle Vigne est inuentee pour la maturité des raisins, s'accommodant au païs : car au plus froid païs de Vigne, les raisins ne veulent meurir pres de terre, pour sa grande humidité, mesme en l'arriere-saison de l'Automne, deuant laquelle communément ne vendange-on en ces quartiers-là, pour la tardité du climat: parquoi est-on contraint à les esloigner, en esleuant les ceps. Au contraire

traire des païs chauds, où pour le bien de leurs vendanges, approchent les raisins de terre le plus qu'ils peuuent, auec grande vtilité, se seruans de la reuerberation du Soleil contre le fonds.

CESTE Vigne arbustiue se plante de sautelles ou cheuelués, non de crocetes ou maillots, pour l'impossibilité de les faire reprendre prés des arbres ja auenus, cela estant encores asés difficile, quoi que de plant enraciné. Pour ce faire, est creusee vne fosse longue de quatre à cinq pieds, large & profonde de deux & demi, joignant l'arbre de l'vn des bouts: en l'autre bout sont plantees deux cheuelués, toutes droites sans recourbeure, esloignee l'vne de l'autre, autant que la fosse est large. Là par bon traictement sont solicitees à s'accroistre, afin de pouuoir attaindre l'arbre en s'allongeans, ce qui pourra estre dans vn couple d'annees, estans supportees auec des paux & perches. Lors la fosse recouuerte jusques au pied de l'arbre, & d'icelui couppees toutes les racines paroissans, les jettons des cheuelués seront couchés le long d'icelle fosse, jusqu'au pied de l'arbre, attachés au tronc; & grimpans contre-mont à mesure qu'ils croistront, s'agraferont aux branches. Deux cheuelués jumelles plante-on, à ce qu'vne mourant, l'autre satisface à vostre intention, & toutes deux reprenans, tant mieux ouurer en cest endroit. Si pour la grandeur de l'arbre, deux cheuelués ne suffisent à le reuestir ainsi qu'il appartiét, on y en ajoustera autres deux, par vne secóde fosse qu'on fera de l'autre costé de l'arbre, dans laquelle on les plantera & prouignera cóme dessus. On creusera les deux fosses plus tendantes du costé du Midi que du Septentrion, à ce que les cheuelués estans plantees en cest aspect-là, soient tenues en abri, tant que faire se pourra, & ce par le tronc de l'arbre. Ainsi marierés la nouuelle Vigne au vieil arbre, moiennant aussi que d'icelui plusieurs bráches soient ostees, pour inuiter les jettons du cep à se loger dessus sans importun ombrage.

Comment la planter.

BEAVCOVP mieux & plus profitablement, les Vignes arbustiues s'edifient par le planter des jeunes arbres auec les cheuelües tout ensemble, que par la susdite maniere: se reprenans tres-bien de compagnie, les arbres & les ceps de mesme aage, & par telle esgalité, s'entretiennent par-ensemble, pour durer longuement: d'autant que chacune plante reçoit sa portion de la substance de la terre pour sa nourriture particuliere: ce que ne pourroit faire la Vigne plantee aprés l'arbre, lequel, comme plus robuste, attireroit à soy le meilleur du fonds, au detriment de la Vigne. Ainsi vaut mieux se disposer à cela tout d'vne-main, plantant & arbres & Vignes ensemblement, pour auoir des meilleures Vignes de ceste sorte, que de se cótenter des moins fructueuses, en les façonnans par interualles.

POVR donques sans sujection dresser vne bonne Vigne arbustiue, on y ouurera en ceste maniere. Que le lieu, pour vn preallable soit choisi comme il appartient, selon les generales adresses: vuidé de tous empeschemens, comme d'arbres de toutes sortes, de racines, & pierres importunes. Aprés sera prinse resolution, si parmi la Vigne on veut semer du bled, ou non, pour dés le commencement disposer le lieu à ces deux vsages, selon qu'en chacun d'iceux on treuue du mesnage. Ceux qui font du bled dans la Vigne, tiennent que toute la despence de l'entretenement de la vigne, sort des bleds qui en prouiennent, de sorte que le Vin & les sarmens qu'on en tire, restent de liquide

Discours sur le dresser de ceste Vigne, & les considerations y requises.

de liquide reuenu. Les autres ne croient point que de Vigne meſlangee le Vin ſorte en ſi grande quantité, qu'eſtant ſeule : la terre ne pouuant que langoureuſement ſatisfaire à la nourriture de diuers fruicts ; & d'abondant eſtiment que c'eſt ſeulement apparence de bon meſnage, que de tirer la deſpenſe de la culture de la Vigne, du bled croiſſant parmi elle ; & qu'il vaudroit mieux la tirer du Vin meſme : attendu que le reſtant, tout bien compté, forme vn raiſonnable reuenu. Ioint que le Vin en eſt beaucoup meilleur, que celui qui croiſt auec les bleds : à quoi eſt requis auoir eſgard, tant pour le choix qu'il y a de Vin à Vin, que pour l'honneur du climat. Meſme que c'eſt de l'vſage des plus exquis terroirs-à-Vigne, qu'ils ne ſont emploiés à autre port qu'à celui des raiſins.

Plvs au large conuiendra planter & arbres & Vigne, au lieu où l'on pretend ſemer du bled, qu'en celui deſtiné pour le ſeul Vignoble. Pour ceſtui-là, les arbres ſeront plantés loin l'vn de l'autre, de cinq à ſix toiſes en rangees equidiſtantes de huit à dix : & pour ceſtui-ci, ſuffira la meſure de trois toiſes en tous ſens, & pour les arbres, & pour les rangees : par ce moien ſe treuuans diſposés à la quinqu'once. En chacune deſquelles ordonnances, les arbres ſeront plantés par rangees droites, parfaictement allignees, à ce que la charrue y paſſe librement ſans rien gaſter. Ces arbres ſeront plantés, non par trous ſeparés, ains par foſſes longues & ouuertes, qui trauerſeront le fonds : afin que leurs racines & celles des ceps, puiſſent librement courir le long du foſsé dans la terre freſchement mouuee, ſans qu'aucune durté les en deſtourne, dont telles nouuelles plantes prendront grãd & prompt accroiſſement. Ces foſſes ſeront larges de quatre à cinq pieds, & profondes de deux, ſi c'eſt en terre forte & argilleuſe ; mais en foible & ſablonneuſe, conuiendra leur donner moindre largeur, & plus grande profondeur. Le temps de faire ces foſſes, ſera le mois d'Octobre & celui de Nouembre, ou pluſtoſt, ſi le loiſir le permet : leſquelles demeureront ouuertes juſqu'à la fin de Feurier, ou au commencement de Mars, qu'on y logera les plantes, & cependant les gelees de l'Hyuer en auront preparé la terre pour les bien receuoir. Le Printemps eſt meilleur pour telles plantes ; que l'Automne, quelque ſeche que ſoit la ſaiſon ou la terre : attendu que c'eſt touſ-jours en lieu froid qu'on les edifie. L'arbre ſera choſi de la groſſeur du bras, pour bien ſeruir en ceſt endroit : car moindre, ne ſeroit de grande vtilité, pour le haſtif accroiſſement de la Vigne, qui trouuant foible l'arbre, l'opprimeroit dans peu d'annees. Quant à la Vigne, elle ſera touſ-jours propre à planter, pourueu qu'elle aie belle cheuelure, moiennant laquelle ſe reprendra & agrandira-elle tres-bien joignant l'arbre : ce qu'elle ne pourroit faire, n'aiant des racines à ſuffiſance pour tenir rang de compagnie auec l'arbre. Tout à la fois, l'arbre & les ceps ſeront plantés, quatre ceps à chaſque arbre, deſquels il ſera enuironné : tous leſquels ceps joindront le pied de larbre, ſeulement par le bout du ſarment, car les racines de la ſautelle ou cheuelue, s'en reculeront tant qu'on pourra, à telle cauſe les couchans le long de la foſſe, & ce ſera pour donner à chacune de ces diuerſes plantes, ſa portion du terroir. Par deſſus & joignant les racines des arbres & des ceps, ſera miſe la plus cuite & meilleure terre tiree la premiere de la foſſe, & l'autre en ſuite, comme deſſus, & pour les raiſons dittes. La foſſe ne ſera du tout recomblee

de terre

de terre pour la premiere annee (ou seroit que le fonds fust par trop humide) ains seulement à demi remplie de terre, pour contraindre les racines du noueau plant à se fonder profondement, laquelle fosse, l'annee d'aprés on acheuera de remplir, en la reünissant au plan du lieu. En plantant l'arbre, on l'étestera sur terre, sept ou huit pieds, sans lui laisser aucunes branches, ains seulement des longs chiquots en l'endroit où mieux s'accorderont. Pour l'espargne ainsi edifie-on la Vigne arbustiue, mais pour le mieux, en lieu plain, le champ est raionné ou fossoié des deux costés; les fosses s'entrecroisans l'vn l'autre, faisans par ce moien, des grands quarrés au champ. L'arbre est posé à l'entre-croiseure, & en suite les quatre sautelles cheuelues, chacune à part en vn fosse; toutes ensemble enuironnans l'arbre de tous costés, au grand auancement de l'œuure : tant pour le brancheage des plantes, que pour leurs racines, s'esgaians presques par tout le champ, moiennant la terre mouuee des fosses. Ce qui ne se peut faire si bien par l'autre maniere, y defaillant la moitié des fosses requis à l'accroist de la Vigne, comme la besongne le monstre. Autant que les precedentes Vignes, ceste-ci sortira de terre en la plantāt, c'est assauoir, quelques quatre doigts, non guiere plus couppant là justement le bout de la cheuelue au pied du tronc de l'arbre; afin que son tige s'engrossisse de bonne heure pour se bien fonder. Au troisiesme ou quatriesme an, on jettera la Vigne sur la fourcheure de l'arbre, l'aiant à ce preparee auparauant en la ramontant le long du tronc de l'arbre chacun an petit à petit, jusques à ce poinct là. Tandis l'arbre produira ses jettons, lesquels à mesure de leur accroist, seront disposés pour seruir au support des rameaux de la Vigne, couppant tous les rejets superflus, roignant & accommodant les autres à propos, guidé par l'ouurage mesme. Aucuns façonnent l'arbre à deux & à trois estages, pour en autant de lieux, former comme des treilles rondes & plattes, sur lesquelles les jettons auec les raisins se reposent & accroissent. Mais ceste ordonnance n'est la meilleure : d'autant que seulement sont soleillés les raisins croissans au superieur estage les autres par trop ombreux, ne pouuans du tout bien profiter. Parquoi, vaudra mieux s'arrester à vn seul estage, lequel on façonnera grand & suffisamment large, pour contenir tous les rameaux de la Vigne, qu'aussi à ce l'on accommodera à tout la serpe, la deschargeant de tout le superflu. Il n'est toutesfois impertinent de laisser escarter aucuns vergettons de l'arbre, ramontans contre-mont plus hautement que les autres, s'il s'accorde par la gaillardise de l'arbre; pour faire grimper sur iceux quelque rameau de la Vigne.

Accōmoder l'abre pour l'appui de la Vigne.

Quand mettre la Vigne sur l'arbre, pour y estre portee.

& Comment.

AVTANT curieusement que celles d'autre espece, ceste Vigne sera taillee en sa saison, laquelle est aprés l'Hyuer, selon les raisons du planter. Autrement, la laissant sans la façonner à la serpe, cōme font aucuns mauuais mesnagers, de franche que la desirés, par son importune charge se rendroit sauuage, & ne produiroit que lambrusches. La maniere de la tailler, est celle-mesme des autres Vignes : assauoir, en ostant tout le bois qui a apporté fruit la precedente annee, exceptés quelques sarmens de noueau bois, longs, qu'on y laisse pour la production du fruict, ostant au reste, tous rejets superflus. Ce faisant, la Vigne se deslie, & comme pour rafreschissement, se deslasse, estant nettoiee de toutes ses importunités : aprés elle est reliee auec des

Ceste Vigne sera taillee aprés l'Hyuer.

oziers

oziers doux & flexibles; afin que moins en soit blessee. A quoi ceste consideration seruira, que de ne mettre le lien deux ans de suite en vn mesme endroit, de peur d'en offencer le cep; ains par annees alternatiues, remuer la ligature plus haut ou plus bas. L'arbre aussi tout-d'vne-main sera esmundé par chacune annee, & d'icelui osté ce qui apparemment empesche l'accroissement de la Vigne; auquel sera laisé seulement le necessaire pour le support des rameaux des ceps. La vigne, pour sa grande fertilité, produit quelques fois telle abondance de drageons, que les branches de l'arbre ne sont capables de les contenir; ains, comment qu'on les dispose, versent en hors, se precipitans en bas à l'interest des raisins: desquels, ainsi suspendus, s'en perd beaucoup, par l'esbranlement des vents. A cela le remede est de roigner les cimes des jettons que verrés for-jetter en hors, contraignant, par ce moien, la Vigne, de se maintenir en ses limites, remede qui seruira aussi au profit des raisins, restans sur leurs appuis, pour s'en engrossir, par la raison notee ci-deuant. Si d'auenture il vous fait pensement de tondre ces drageons-là, pour l'abondance des raisins qu'y verrés, afin de ne les perdre, vous vous en abstiendrés jusques à la fin des vendanges, & lors sans dilaier ni attendre la couppe generale de la Vigne, telle reparation lui sera faite; la deschargeant par ce moien, de l'importunité des vents de l'Hyuer qui la trauailloient fort. Or comme ceste espece de Vignoble (ainsi que toute autre) est estimee pour l'abondance de son fruict, & cela ne pouuant estre qu'auec suffisant nombre de ceps, & d'atbres requis pour les supporter: aussi doit-on mettre peine que les arbres en soient bien nourris & bien proportionnés, d'autant que plus paroit que de nulle autre Vigne, la laideur de ceste-ci, quand les branches de ses arbres se trouuent manques & defectueuses. Pour l'honneur du mesnage, & pour le bien du reuenu auec, est necessaire de la maintenir par bonne culture, en l'estat qu'il appartient, & d'en reparer les defauts auenans par vieillesse ou accident.

L'on esmundera l'arbre.

Pourquoi roigner les cimes des iettons de la Vigne.

Prouigner les ceps.

Non les arbres

C'est l'ordre obserué à l'entretenement de toutes sortes de Vignes, que de les prouigner. On vsera donques de ce remede enuers le Vignoble, particulierement pour le regard des ceps, lesquels non seulement souffrent, ains se rejouissent de telle culture. Des arbres n'est pas ainsi, pour la difficulté de les renouueller par prouignemens: laquelle se treuue plus grande en terroir de Vignes, qu'en autre: pour la qualité, plus seche qu'humide, qu'il requiert, contraire à tout prouigner d'arbres, icelui ne pouuant estre sans beaucoup d'humeur: & encores conuient choisir les especes d'arbres, à ce particulierement propres, qui ne sont de celles qu'on emploie à l'appui des Vignes. Sans donques s'amuser au prouigner des arbres, pour les raisons dites, ne d'y en replanter de nouueaux, ne se pouuans edifier parmi l'embarras des racines de la Vigne, icelles aians occupé tout le fonds: nous remedierons à tels defauts, auec des paux, & perches, dont nous susporterons les ceps qui en auront besoin, les accommodans en treillages, comme s'accordera le mieux: par ce moien, façonnant des Vignes bastardes, participantes des atbustiues & treillees; lesquelles ne pourront faillir de se rendre bonnes, & autant belles, que communément la diuersité est agreable.

Hauteur du tronc des arbres

La hauteur du tronc ou fourcheure des arbres, n'est tellement limitee à huict pieds, qu'elle ne puisse passer plus outre. Ce sera le naturel du fonds, qui

qui imposera loi à ceci. Si la Vigne est assise en lieu auquel elle se plaist le plus, comme sont costaux & terroir maigre & sec, la mesure susdite suffira: mais en basse campaigne & terroir gras & humide, sera besoin la hausser jusques à vnze ou douze pieds; voire & dauantage, selon la fecondité du fonds; mesme si on seme du bled au par-terre : auquel cas, la hauteur des arbres ne sera restrainte à certaine mesure. Car les bleds aians besoin d'estre fauorisés du Soleil & des vents, il est requis que le brancheage des arbres s'esloigne beaucoup de terre, pour leur nourriture. Comme auec merueille l'on void en certains endroits de la Sauoie, les arbres porter la Vigne fort hautement. Ces Vignes hautes s'entretiennent à peu de frais, s'y espargnant le bois pour les supporter & les journees des ouuriers à en cultiuer le fonds : à l'vn satisfaisans les arbres, & à l'autre la charrue, puis qu'auec elle se fait le labourage, hors-mis où elle ne peut jouër, qui est prés des arbres qu'on acheue à la main. Telle commodité y fera reïterer le labourage, tant que la terre se reduise en poudre, sans souffrir y laisser croistre herbe aucune; encores que le fonds ne soit destiné à porter du bled: car sans autre consideration de profit, que des raisins, la chose vaut bien la peine: Ioint, que la disposition de la Vigne, facilite l'œuure, entant que sous les arbres, la charrue passe sans y rien gaster. Les pieds des arbres & ceps, où le soc ne peut passer sans apparent danger d'en rompre quelque partie, seront (comme dict a esté) cultiués à la main, d'où on ostera toutes nuisances, pour laisser les bonnes plantes en liberté. Et comme c'est chose asseuree, ceux-là recueillir meilleur Vin, qui plus de façons donnent à leur Vignoble; se resoudra en cest endroit nostre mesnager, de n'espargner le labeur à ses Vignes, mesmes à celles-ci pour adoucir la sauuagine de leur naturel, prouenante principalement de la qualité de son climat, à ce qu'il en tire abondance de bon Vin, selon sa capacité.

pour l'appui de la Vigne.

Despense pour l'entretien de ces Vignes.

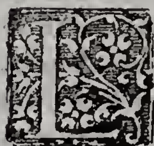
IL A esté ci deuant pourueu à l'election du complant de la Vigne, & de quelles especes de raisins; en cest endroit, l'on se doit seruir. Quant aux arbres pour supporter ceste Vigne, auec mesme curiosité les faut-il choisir. Ceux-là seulement retiendrons-nous, dont les racines & les rameaux, ne sont de maligne nature, ne contraires à la Vinee, ne trop abondans en ces qualités-là: & qu'aient suffisante force pour soustenir la Vigne, sans s'accabler eux-mesmes. Il est doncques requis les arbres auoir peu de douces racines, & moiennement de rameaux pour inuiter toute la Vigne à s'accroistre; & en ses racines, & en ses rameaux, pur-ensemble auec les arbres, communiquâs leurs facultés. Au contraire, ne les racines de la Vigne, ne profiteront prés des racines ameres des arbres : ne les rameaux de la Vigne, sous les grands ombrages des arbres, par trop touffus & mal-sains, tant est-elle noble, ne pouuant souffrir aucunes vicieuses qualités, soit dedâs, soit dehors la terre. Ces choses semblét difficiles à rencôtrer en mesme arbre, toutesfois par curieuse recerche, en approche-on de bien prés : Dieu aiant pourueu à toutes nos necessités. Les antiques se sôt en cest endroit seruis des Ormes, Chesnes, Fresnes, Charmes, Obiers, Cornoaillers, Erables : des Saules & Trembles en lieux humides. Aujourd'hui on y emploie le Cerisier, à quoi s'appropriant comme l'on desire par la facilité de sa couppe, & n'auoir les racines des-agreables à la Vigne, est tenu des plus suffisans en ce seruice : ainsi qu'heureusement se pratique

Quels arbres propres à ce seruice.

pratique au pais hault du Dauphiné, vers Grenoble; où pour le ſupport de la Vigne, le Ceriſier eſt en reputation. Les Italiens ont vne eſpece d'arbre appellé, *opio*, qu'ils eſtiment ſurpaſſer tous autres pour le ſupport de la Vigne: apres lequel font le plus d'eſtat du Freſne, ainſi tiennent-ils ces deux arbres-là, les meilleurs pour ce ſeruice. S'eſtans à la longue prins garde, que les Ormes, quoi-que les premiers en quartier, ſont importuns à la Vigne, pour leur trop abondante quantité de racines & de brancheage.

ENTER LA VIGNE, LA DIVERSIFIER la preſeruer d'injure, la guerir de ſes maladies.

CHAPITRE V.



N'eſt choſe neceſſaire d'enter la Vigne.

L'ENTER de la Vigne eſt partie de ce meſnage, nullement neceſſaire; toutesfois vtile; mais beaucoup plus curieuſe. D'eſtre neceſſaire ne ſe peut dire, puis que les ſarmens de la Vigne, d'eux-meſmes, ſans moien, prenent promptement racine, fichés dans terre: au deffaut da laquelle facilité, l'enter eſt inuenté, duquel ſeulement on ſe ſert és plantes dont les branches pour leur petite mouëlle, ſont incapables de prendre racine. Car ſi indifferemment tous arbres prenoient de brãche, qui ſeroit celui qui voudroit prendre la peine d'enter? Par branches s'edifient aiſément les arbres aians grande mouëlle, ſans autre myſtere, que de les fourrer dans terre, comme ſe pratique és coudriers, figuiers, coigniers & ſemblables: tous leſquels arbres, la Vigne ſurpaſſant en grandeur de moëlle, auſſi les ſurpaſſe-elle en promptitude & facilité de repriniſe; d'où procede l'abondance des Vignobles, qui ſe voient preſques par tous les lieux fauoriſés du ciel: & ne ſeroit telle, ſi on eſtoit contraint edifier la Vigne par le ſeul benefice de l'enter.

Vtile: Mais bien

L'VTILITE' d'enter la Vigne eſt, que par là, les ceps de mauuaiſe nature ou de peu de rapport qu'ils ſont, deuiennent dans peu de temps en bonne & fertile race; ſans ſe donner peine d'vſer de changement de plantes: en quoi y a de la longueur, & de l'incertitude non ſeulement en la repriniſe, mais auſſi en la duree.

Encore plus curieuſe.

LA curioſité eſt, en ce que par l'enter, les ceps ſont meſlangés pour produire des raiſins de diuerſes couleurs & ſaueur, auec merueille contrefaiſant les effects de Nature. Les Anciẽs n'ont ignoré ceſte partie de Vigneter, laiant pratiquee en deux ſortes, aſſauoir, en perçant le tronc du cep, & en le fendãt.

Façons antiques d'enter la Vigne.

La maniere en eſt telle. Le tronc de la Vigne qu'on deſire enter, eſt percé en trauers, vn peu en biaiſant, en endroit vni & ſolide, par deſſus terre, tant haultement qu'on veut. Le trou eſt fait montant de bas en hault, & par là, dans icelui pour greffe, le ſarment eſt fourré, tant auant, que parfaictement il joigne au trou. A cela eſt accommodé le ſarment, nettoié de tous empeſchemens, ſans toutesfois l'eſcorcer, ni oſter les bourgeons. Aprés, le greffe eſt roigné à la ſortie quatre doigts de long, ou ſeulement autant que deux œils ou bourgeons peuuent contenir, & quelque peu dauantage, pour accompagner le dernier œil. La plaie du trou eſt fermee des deux coſtés, à l'entree & à la ſortie

la sortie, auec de la cire ou de l'argile, puis couuerte à-tout des drapeaux ou escorces, si curieusement, qu'aucune humidité ne vent n'y puissent entrer. Le tronc ou cep enté, est aussi couppé vn pied ou enuiron au dessus de l'enteure, afin que toute sa substance paruienne au noueau ente: lequel sera soustenu par quelques petits paisseaux qui seruiront, en outre, à supporter les noueaux jettons qui en prouiendront, à ce que les vents ne le rompent. Le sarment pour greffe est prins en vn cep planté joignant celui qu'on ente: non en le couppant, ains en le laissant viure de la substance de sa mere, pour vn couple d'annees, & jusqu'à ce que par nouuelle nourriture tiree du cep sauuage, il s'accroisse sur icelui. Et lors; comme sevré, sera separé de son premier estoc, en le roignant justement au rés du tronc, sur lequel il est inseré, en l'endroit de son entree. Ainsi sans hazard, se fait cest entement, beaucoup prisé par les Anciens. Mais rarement y peut-on auenir, pour la difficulté qu'il y a au rencontre du sujet & du greffe: car de necessité, conuient cestui-là, estre gros & vni; & cestui-ci, lui estre joignant, afin de s'accroistre par-ensemble. Ne pouuant commodément jouir du voisinage de ces deux plantes pour tel seruice, le pourrés faire autrement: non toutesfois auec tant d'asseurance de reprinse, qu'en la maniere susdite. Le tronc de la Vigne que voulés enter est à demi percé, & seulement jusqu'à la mouëlle sans la toucher: là est fourré vn sarment pour greffe, prins d'où il vous aura pleu: ce sera par le gros bout au-parauant aiguisé & accommodé auec vn cousteau bien trenchant, sans toucher à la mouëlle. Par force & à coups d'vn petit marteau, le ferés entrer dans le trou, & tant auant, que ce qu'aurés appointé se cache dans icelui: & là bien affermi auec de la cire ou de l'argille, sera couuert, afin qu'il ne se mouïlle ni esuente aucunement. Le trou ira de haut en bas, à ce que le greffe l'à inseré, regarde en hault pour la commodité de ses noueaux jettons. L'instrument à faire ce trou en ceste maniere d'enter & en la precedente sera vn bon gros vibrequin de menuisier qui est beaucoup meilleur qu'vn taraire: parce qu'il caue par retailleures, sans faire poussiere ne rebaueure, comme le taraire: chose que la Vigne hait que d'estre mal vnie en sa couppe. Voila a façon antique. *Autre façõ.*

MAINTENANT auec moins de mystere ente-on la Vigne; c'est à la maniere des arbres fruitiers: en fente ou au coin: en ce poinct seulement different des arbres, qu'elle ne prend entee sur terre, qu'à tres-grande difficulté. Le cep deschausé dans terre, demi-pied ou trois quarts, & là rondement couppé, est fendu en trauers espargnant la mouëlle: puis dans la fente sont mises deux crocetes, pour greffe, ioignans l'escorce du tronc des deux costés: aprés doucement liés sans beaucoup presser auec des oziers mols & flexibles: finalement, le tout couuert d'argille & d'escorces de saule, ou de drappeaux, pour le garder d'esuenter, est rechausé, laissant sortir sur terre, seulemẽt deux œils ou bourgeons des greffes. Plus facile que durable est la reprinse de ceste enteure, ne pouuans les greffes recouurir la plaie de l'incision du tronc: à cause que par icelle, sort si grande abondance d'humeur, que suffoquant les greffes, les destourne de s'engrossir, dont langoureux, perissent dans peu de temps. A cela remedie-on en diuertissant telle humeur sur-abondante par incision faite au pied de la Vigne, plus bas que l'enteure: d'où comme fontanelle, vtilement, telle malignité decoule. Mais le souci de ceste *Modernes.*

singularité,

ſingularité, & la peine qu'elle donne, rend vain le remede. Ce qui a causé l'inuention d'enter les ceps au bout des ſarments, en les prouignant, comme a eſté touché, authoriſee par l'experience. Dont l'heureux ſuccés monſtre ne craindre la courte vie de la vigne, ainſi affranchie : attendu, que ſans importunité d'humeur, eſtans de meſme aage le ſauuage & le franc, enſemble de compagnie ſe maintiennent.

Vne large & profonde foſſe ſera faite autour du cep que voulés enter, dans laquelle renuerſerés le cep, eſcartans ſes rameaux és coſtés, les faiſant recourber en haut par le bout. Quatre doigts ſur la recourbeure, vn pied dans terre, les ſarmens ſeront couppés rondement, puis auec vn couſteau bien trenchant, on en fendra trois doigts, & dans la terre appliquera-on, pour greffe, le ſarment fait en coin, & ſi bien taillé, que ſes deux eſcorces des deux coſtés ſe joignent à celles du ſauuageau : à telle cauſe, l'vn & l'autre eſtans choiſis de pareille groſſeur, comme a eſté dit. La plaie couuerte d'vn peu de cire ou d'argile, ſera liee à tout du chanvre ou auec vn ozier mol & doux : & pour fin, le tout ſera enterré, exceptés deux œils ou bourgeons de l'ente, qui reſſortiront hors de terre, comme deſſus.

Temps d'enter la Vigne

Tovs leſquels entemens veulent eſtre faits au commencement du Printemps, ſans autre eſgard de la Lune, que des jours de ſa plus grande foibleſſe. montant ou deſcendant, qui peuuent eſtre ſix : qu'en ceſte action faut euiter. Comme auſſi ne conuient entreprendre d'enter la Vigne és jours froids, venteux, pluuieux, ains pour ce faire, choiſir le beau temps. Touchant l'election des greffes & cions pour enter, autre maniere de les bien cognoiſtre n'y a-il, que celle deuant dite aux choix des maillots ou crocets, où ſe faudra arreſter. Obſeruant ceci, que de ſe garder de tronçonner vne crocete en pluſieurs pieces, pour en faire diuers entes (faute trop lourde & irremediable) ains ſeulement enter les plus prochains œils du vieil bois d'icelle ; comme eſtans les plus fertils. Eſt c'eſt ce qui fait que l'enter de la Vigne eſt tant priſé, quand autres que les bourgeons feconds, ne ſont emploiés en ceſt endroit.

Quels cions pour greffes conuient choiſir.

La Vigne ne ſe peut enter ſur les arbres.

Qvant à enter la Vigne ſur les arbres, c'eſt temps mal emploié : car, ſauf la correction de certains Anciens, elle ne ſe peut reprendre que treſ-difficilement, ſur autre eſpece que ſur la ſienne : n'eſtant ce choſe jamais veuë que de faire ſortir de l'huile des raiſins d'vne Vigne entee ſur vn noïet : ne meurir des raiſins au Printemps, en celle qui eſt inſeree ſur le ceriſier ou guinier : dont ceux qui, par curioſité, l'ont experimenté (ſous antiques enſeignemens) pourront rendre teſmoignage. Il eſt bien vrai, que par curioſité, on pourra faire produire à vn cep diuerſes ſortes de raiſins, de figure, de couleur, de ſaueur, ſelon que diuerſement les eſpeces ſeront appliquees. Mais beaucoup plus naïuement fait cela Nature d'elle-meſme, que l'artifice de l'homme bigarrant les raiſins, ſans moien : non touſ-jours, ains comme par jeu, quelquesfois, tacheté de blanc, les raiſins noirs, & de noir les blancs. Vn tel raiſin ay-je moi-meſme cueilli ſur vn cep en ma Vigne muſcate, duquel la moitié de la grappe eſtoit de grains noirs, ſelon le naturel du cep, & l'autre, de blancs ; tous les deux parfaictement meurs : & ce qui augmentoit la merueille, eſtoit, que ſur les grains noirs, y auoit des taches blanches, & ſur les blancs, des noires, figurees en jaſpe. Tels raiſins peut-on accoupler auec les *Capineus* de Pline, croiſſans en la Calabre, leſquels il dit eſtre ainſi qualifiés

Pl. l. 4. c. 3.

naturelle

naturellement,durant quelques annees,& non toutes de ſuite. Or ſi tant eſt, que pour le contentement des curieux, imitant Nature, l'on vueille bigarrer la Vigne,on le pourra faire en ceſte ſorte:

SOIENT choiſies deux crocetes droites & vnies, de deux diuerſes races,& differentes couleurs de raiſins, comme noirs & blancs,puis fendues de leur long, non du tout au milieu, ains iuſqu'à la mouëlle, ſans toutesfois y toucher nullement: apres joints enſemble par les deux plaies tant vniment qu'on pourra, la commiſſure luttee auec de l'argile, & delicatement couuerte auec du linge,non tout le long des crocetes, ains en eſpargnant les œils & certains autres endroits pour bouter hors terre & prendre racine dedans icelle: & apres auoir le tout lié aſſés ſerrément auec des oziers ou du chanvre, ſera planté tout droit dans terre, deux œils en reſſortans, comme auons dit ſur le planter de la Vigne. Moiennant bonne culture & opportun arrouſement produiront leurs jettons, & à la longue, en leur ſaiſon, du fruict meſlingé: c'eſt aſſauoir, raiſins blancs & noirs, de ceſte couleur-ci, de l'endroit où la crocete eſt noire, & de cette-là d'où elle eſt blanche. Mais s'il eſt queſtion d'auoir des raiſins encores plus meſlingés, ne ſe contentant qu'vn cep produiſe raiſins de diuerſes & diſtinctes couleurs, ains qu'en meſme grappe paroiſſent telles diuerſités,comme i'ai dit ci-deſſus,conuiendra paſſer plus outre. Au mois de May, deux des nouueaux jettons de demi-pied de long,plus ou moins,croiſſans és deux coſtés de la crocete ſuſdite, ſans les arracher d'icelle, ſeront liés enſemble, leſquels pour leur tendreur, ſans aucunement les fendre, ſe joindront tellement,que des deux ainſi mariés,s'en fera vn ſeul qu'on prouignera dans terre au mois de Mars enſuiuant,& d'icelui ſe formera vn cep qui en ſon temps portera des raiſins tels que demandés. Vn plus court chemin pourra-on tenir pour paruenir à ce poinct, c'eſt en ſe ſeruant de deux nouueaux tendrons,prins és deux ceps voiſins,differens en couleur,vnis,incorporés & gouuernés comme deſſus. Par meſme adreſſe diuerſifiera-on les ſaueurs & figures des raiſins, ainſi qu'on voudra: en aſſemblant pluſieurs ver-jettons de ceps de differentes ſortes,voire juſqu'au nombre de quatre ou cinq.

Moien pour diuerſifier les raiſins, en couleur.

Autre.

Autre.

METTRE dans le vuide de la fente des ceps qu'on ente, ou au lieu de la mouëlle, qu'à ce expreſsément l'on aura oſtee, des liqueurs & poudres douces & aromatiques,comme ſuccre, miel, canelle, girofle, muſcade, pour donner bon gouſt aux raiſins,& les parfumer:des couleurs des peintres, pour les teindre & colorer: de la reubarbe, aloés cicotrin, & autres laxatifs, reſtrinctifs,dormitifs, pour cauſer aux raiſins telles vertus,de la theriacle, pour ſeruir contre le venin,& ſemblables matieres,n'eſt ſcience aſſés ſolide,ne ſur laquelle l'on ſe puiſſe fonder,quoi-que Pline & Conſtantin-Ceſar s'efforcent de l'enſeigner. Non plus que de faire venir les raiſins ſans pepin en oſtant la mouëlle des crocetes qu'on plante: diſans cela ſe pouuoir faire à tout vne cur'aureille,les aiās fendues de leur long, & ainſi vuidees apres rejointes les loger dans terre. Il eſt bien certain que le vin tire quelquesfois l'odeur des herbes croiſſans aupres des ceps, comme cela ſe remarque à Tournon & ailleurs,où le vin de quelques terroirs ſent *l'Ariſtolochia rotunda*, ou fausterne: mais cela eſt ſi peu,que ne pourroit ſeruir en medecine. Contre l'auis de Caton,lequel pour remede en maladie, conſeille faire des vins prouenans des

Moien pour en diuerſifier la ſaueur.

ceps, pres desquels expresſément l'on plante de l'ellebore & de la ſcammonee: & Pline y veut de l'aluyne & de l'hyſope;preuuant ſon dire par les vins croiſſans és marets de Padouë,ſentans le ſaux.Ce ſeront les vins medicinaux qui ſeruiront en ceſt endroit,ſi ainſi on le deſire, qu'en temps de vendanges on dreſſera à volonté: comme ſera monſtré en ſon lieu, & partant ſans nous donner peine de faire des Vignes droguees, les laiſſans là, compoſerons le mouſt pour diuers vſages auec beaucoup de facilité.

Maux des vignes, & leurs

TOVCHANT aux maladies des vignes, quelques petits remedes bons & experimentés y a-il, pour les guerir, que le prudent vigneron n'ignorera: la pluſ-part deſquelles maladies, viennent accidentalement, ou du temps, ou d'imprudence. De parer le temps qui leur contrarie, n'eſt au pouuoir de l'homme, ſeulement par certaine prouidence en adoucit-il aucunement le coup, & apres en conſolide la plaie,Dieu lui aiant donné telle faculté. Auſſi d'engarder d'injurier la vigne par ſottiſe, dont bien ſouuent elle ſe perd, comme de ne la tailler au temps & ainſi qu'il appartient, ou quand par trop rude approche d'hommes ou de beſtes,elle eſt rompue,rongee,& autrement mal gouuernee.Parquoi,en tels euenemens & autres neceſſités, la vigne ſera ſecourue en ceſte maniere:

Remedes contre les gelees,

LES gelees ſont aucunement deſtournees de la vigne, ſi en les preuenant,on fait en pluſieurs lieux d'icelle des groſſes & eſpeſſes fumees auec des pailles humides, & fumiers mi-pourris, leſquelles rompans l'air, diſſoluent telles nuiſances. Voire, & apres les gelees eſtre tumbees, telles fumees ſont fort vtiles: pourueu qu'on les emploie deuant que le Soleil frappe deſſus, pour ne lui donner loiſir d'eſchauffer les gelees eſtans encores ſur la Vigne: ce qu'à ſon detriment il feroit ſans tel remede: lequel, par preuoiance, l'on preparera de bonne heure, faiſant en diuers endroits de la vigne des petits monceaux des matieres ſuſdites, eſquelles le feu ſera mis au beſoin, ſans delai. Tailler tard la vigne ſujette aux broüillards, pour ſa ſituation, ou pour ſon eſpece, & tard en labourer le fonds, la garentit aucunement des gelees; d'autant qu'elle ne bourgeonnera, que le temps ne ſe ſoit aucunement deſchargé des importunités reſtantes de l'Hyuer. Et n'auront tant de prinſes les gelees ſur les jeunes bourgeons de la vigne, que tard l'on aura labouré, qu'à celle dont la terre aura eſté fraiſchement ouuerte. Car non ſeulement les gelees tumbent du Ciel, ains ſont fortifiees par la vapeur de la terre, laquelle en donne tant plus, qu'elles en ont plus facile iſſuë. Et icelle leur eſtant preſques interdite, par la durté de la terre non-labouree & affermie par le trepigner, en taillant la vigne, la liant & enleuant les ſarmens, grand mal ne peut auenir au noueau bourgeon par les gelees, dont demeurera aſſeuré: juſques à ce que la chaleur de la ſaiſon, faiſant ceſſer telles nuiſances, l'on en puiſſe labourer le fonds ſans crainte. Laquelle tardiueté la Vigne attendra patiemment, aiant eſté traittee comme i'ai monſtré: c'eſt à dire,hyuernee;qui eſt l'œuure donnee en Hyuer,la plus valeureuſe de toutes les autres.

Contre la greſle

LA vigne tempeſtee de la greſle & de la gelee, ſera remiſe en bon eſtat, ſi incontinent apres le coup, elle eſt retaillee, en lui couppant tous ſes jettons, bons & mauuais: car par s'en voir deſchargee, ne pouuant demeurer oiſiue, reproduira de noueau dans peu de temps; voire des raiſins celle meſme ſaiſon,

saison, si d'auanture telle recouppe se treuue faite dans le mois de May. Lesquels raisins pourront seruir à faire du vin, le temps les fauorisant, ou pour le moins, du ver-jus. N'aduenant cela si tost, tel remede ne laissera pourtant de profiter à la vigne, pour la reparer, en la disposant à porter fruict l'annee suiuante: autrement ne s'en voulant seruir, n'en pouuez attendre vendange de valeur, de trois ou quatre ans, qu'à la longue Nature la remettra en son premier estat.

CERTAINES bestioles de diuerses especes, tourmentent la vigne au nouueau temps, specialement celles qu'on appelle coigniaux, de couleur verte, luisante, couppans les tendrons auec les raisins, en fin s'enfermans dans des fueilles de la vigne, qu'ils roulent comme parchemin (à telle cause dits *Instrumentiers*, à Tournon) y faisans leurs œufs. Le remede à cela est, de les oster auec les mains, ce qui se fait assez facilement au leuer du Soleil: & encores mieux en esbranlant le pied du cep, les faire choir dans l'eau qu'on portera auec vn seau, où ces bestes se ramasseront & noieront. Et pour en perdre la race, faudra prendre & fouler aux pieds les œufs qu'on trouuera dans les fueilles roulees, suspendues au cep. *Les bestioles*

QVANT aux autres bestes, comme formis, chenilles & semblables, pour les faire mourir, ne faut que cultiuer souuent le fonds de la vigne, pour, en rompant leurs nids, les destourner de s'engeancer: à quoi est bon aussi mesler quelquesfois au gueret, des cendres de lessiue ou buee, des cieures de bois, des suïes de cheminee, des sablons, des fumiers propres à la vigne, & autres engraissemens, car tout cela contrarie à toutes telles races de vermine. *Formis. chenilles, &c*

POVR chasser les connins deperissans la vigne, brouttans les premiers de ses rameaux: faut les parfumer auec du souffre, l'odeur duquel ne pouuans aucunement souffrir, s'enfuient dés aussi tost qu'ils la sentent. Le moien en est facile: Des petits paisseaux de bois sec propre à brusler, seront enduits d'vn bout auec du souffre fondu, comme allumettes; & de l'autre, fichés droitement dans terre: le feu mis au souffre, fera ce que desirés. Et afin que ce bestail ne retourne plus à la vigne, tant que ses jettons, pour leur tendreur, en craindront la morsure; sera de besoin reïterer le remede de quatre en quatre jours, iusques à ce que les rameaux du cep soient fortifiés & endurcis: car apres les connins n'y toucheront nullement, ains se paistront des matieres tendres, qu'en abondance ils treuuent lors en la campagne, ne s'attachans ïamais aux dures, que presés de famine. *Les connins.*

LA plaie du cep blesé auec le hoiau, esclaté ou fendu par aucun euenement, sera consolidee, en y appliquant vn emplastre fait de fien de brebis ou de bœuf, auec de la terre grasse, enueloppés dans vn drappeau, l'y faisant tenir tant longuement qu'on pourra, le mal estant ou dehors ou dedans la terre. Par mesme remede, sera gueri le venin prouenant de la morsure des cheures & autres bestes, apres en auoir retaillé ses branches par dessous les brouttеures, les plaies estans grandes: mais si petites, le seul retailler suffira, laissant au reste faire à Nature, laquelle sans autre mystere les remettra en bon estat. *Contre la blesseure du cep.*

QVANT à l'infertilité de la vigne, le plus asseuré remede est, de la prouigner, & l'enter, comme a esté monstré ci-dessus, changeans par là, les infructueuses en plantureuses; sans s'amuser à les droguer ne medeciner *Contre l'infertilité.*

autrement. Non plus que par extrauagans remedes, à cuider secourir les Vignes langoureuses, descheantes & pleurantes : celles qui sont tourmentees des poux, chenilles & d'autres vermines ; celles qui pourrissent leur fruit ou qui le bruslent, Comme, par arrousemens d'vrines : par frottemens de lie de Vin : par vnguens faits auec du bitumen : des cendres auec du vinaigre : de farine d'orge auec du pourpier: aussi par frotter le tronc de la Vigne, & la serpe dont on la couppe, auec des graisses d'Ours, & de Lyon, & des aulx pilés, bien que ce soyent enseignemens tirez de l'Antiquité. Par estre ces choses trop penibles au Vigneron, & si peu accompagnees de raison, que mieux vaut les laisser aux curieux, que de s'y arrester, pour bien & fidelement cultiuer la Vigne en toutes ses parties: & selon que ses especes particulierement le requierent, comme a esté representé. Moiennant quoy, rapporteront les Vignes tant de fruit, que sous la faueur Celeste, le pere-de-famille aura plustost faute de logis, que de vendange.

PREPARATION AVX VENDANGES.

CHAPITRE VI.

Le pere-de-famille ne se peut du tout descharger du soin de ses vendanges.



SI LA Vigne, au cours de son maniement, requiert beaucoup de science & de diligence, c'est en ce point de la Vendange où ces choses sont necessaires, pour en perfection de bonté & d'abondance, tirer le fruict que Dieu par là nous distribue. Les recoltes de tous autres fruicts que la terre produit, se peuuent faire par procureur, où autre interest ne peut aduenir, qu'en la quantité, demeurant tousiours la qualité semblable à elle mesme. En c'est endroit, peut-on & en l'vne & en l'autre, estre defraudé ; mesme c'est chose non seulement tres-difficile, ains presque impossible, le pere-de famille estre satisfaict touchant la qualité de ses Vins, si de l'œil il abandonne ses celiers & caues, tant que ses Vendanges dureront, pour en laisser le gouuernement souuerain à ses gens : n'estant telle action, celle qu'on doiue commettre à personnes, dont le goust est semblable à la rudesse de l'entendement. Aussi, ce n'est en la caue du grossier païsan, quoy-que sis en pays de bon Vignoble, que communément l'on treuue les plus precieux Vins; ains chez les gens de bon esprit, lesquels en rapportent ceste loüange, Que celuy est estimé homme de bien, qui a de bon vin. De là est aussi tiree ceste maxime, *Qu'vne seule fois l'annee l'on se doit apprester à boire*. Suiuant laquelle, void-on en temps de vendanges desloger des grosses villes les Presidens, Conseillers, Bourgeois & autres notables personnes, pour aller aux champs, à leurs fermes, pourueoir aux vins: aimans mieux prendre telle peine, pour estre bien abruués, que l'estre mal, en espargnant ce peu de souci qu'il y a en tel mesnage. C'est pourquoy les vacations de Septembre iusques à la saint. Martin, sont ordonnees en tous les Parlemens de France, donnans loisir à Messieurs de la Iustice, par la longueur de ces deux Mois là, de faire faire leurs vins à leur plaisir ; n'allans tant finement aux moissons, dont les feries finissent presques aussi tost qu'elles commencent, Nostre mesnager

Fera à tēps ses prouisiōs pour tel mesnage.

mesnager donques, s'esgaiant en ses vendanges, pouruoira auant leur arriuee, & à temps, à tout ce qui est requis pour telle fatigue, & à loisir s'accommodera de tines, cuues, cuuetes, baignoires, fouloires, pressoirs, cornues, tonneaux, cercles, oziers, corbeilles, mandes, paniers, & d'autres meubles seruans à tels vsages. De mesme reuisitera-il ses celiers & caues, pour les faire re-accommoder, & nettoier tant curieusement, qu'il en face oster toute saleté, laquelle y sejournant pourroit causer mauuaise senteur au vin; ce qui lui est tant prejudiciable, que pour petite qu'elle soit, il s'en rend mauuais, & de peu de valeur: comme au contraire, par l'approche de la bonne, son prix s'en augmente. Pour laquelle cause, seront les celiers & caues situés en l'endroit de la maison le plus net, esloigné de retraits, cloaques, estables, poulailliers, bains, fours & autres lieux puants. D'ailleurs, aucune mauuaise senteur n'y sera apportee, de peur de la communiquer au vin; comme lards, huilles, laines, oignons, pastenades, raues, choux-cabus, chastaignes, pain chaud, coucons de vers-à-soye & autres choses que plusieurs imprudés & non scrupuleux mesnagers, reposent dans leurs caues, au detriment de leurs vins: ains pour iceux seuls, laissera les caues libres, à ce que les vins y sejournans nettement, se puissent conseruer.

Parties requises és celiers & caues.

De la situation & aspect des celiers & caues à tenir le vin, ailleurs particulierement a esté discouru, auec les autres commodités du logis: neantmoins de peur d'oublier chose tant necessaire, sans crainte d'ennuieuse redite, vous en representerai-je derechef ces obseruations: Que l'accés des celiers & caues soit plaisant & libre, afin d'inciter le pere & la mere-de-famille à y aller souuent, quand ce ne seroit qu'en se promenans, pour le bien qu'y apporte leur presence: Qu'en l'assiete des celiers & lieux à tenir les cues & pressoirs, n'y a aucune subjection; car en quel païs qu'on soit, tous aspects leur sont bons, pour le peu de sejour que le vin y faict. Des caues n'est pas ainsi, que de necessité conuient estre fraisches, puis-que la frescheur est la conseruation du vin. Les caues donques regarderont le Septentrion, si estes en païs chaud: si en froid, ce sera en tout autre aspect le mieux vous venant à propos, pour la naturelle fraischeur du climat, fauorisant la conseruation des vins: Que les caues soient enfoncees dans terre, si faire se peut, pourueu que les eaux en vuident: estroites & longues, plus obscures que claires, voutees bassement par le dessus & pauees par le bas, pour les pouuoir tenir nettes & seches: Qu'aucunes herbes ou racines d'arbres n'y soient souffertes accroistre, comme quelquesfois auient par negligence: & à ce qu'aucune saleté n'y sejourne, les caues seront souuent baloiees. Telles estans vos caues, & basties & tenues, conserueront tres-bien les vins: dont la secheresse & netteté du lieu où ils sejournent en est l'vne des principales causes, & de la longue duree des tonneaux & cercles, lesquels se consument tost en lieu humide.

L'eau claire & coulante par la caue, salutaire aux vins.

Il est vrai que l'eau de fontaine ou de ruisseau, claire & coulante, sert beaucoup à la conseruation des vins, quand en Esté on l'accommode de telle sorte, que l'ostant & remettant à volonté elle passe dessous les rengees des tonneaux, sans toutesfois les toucher; dont il auient que les vins en sont si bien rafraischis, que bannie toute chaleur à eux importune, ils demeurent sains & entiers: parquoi le Mesnager sera tres-bien aduisé, aiant

l'eau à commandement, de l'emploier à vn vſage ſi exquis & profitable. Ce rafraiſchiſſement approche de la couſtume de certains Alemans, qui tous les jours chauds d'Eſté, lauent par le dehors leurs tonneaux-à-vin, auec de l'eau claire, pour communiquer ſa fraiſcheur aux vins, comme preſeruatif contre les chaleurs de la ſaiſon. Autres compoſent ce lauement auec des leſſiues à ce propres: & tous enſemble tiennent leurs caues fort nettes, les baloians autant diligemment que leurs ſalles & chambres. Or ſoit ou ce remede-là, ou l'obſcurité de leurs caues, auſquelles on ne peut aller ſans lumiere, n'y aiant que petits ſouſpiraux pour rafraichiſſement: ou le ſouffre dont ils parfument leurs tonneaux, peu auant qu'y loger le vin: ou bien leurs climats plus froids que chauds, c'eſt ſans doute que les vins y durent iuſqu'à trente ans & dauantage; mais communément les gardent-ils douze ou quinze ans: voire ceſte couſtume eſt obſeruee en pluſieurs lieux d'Alemagne, que par honneur celui qui marie ſa fille, à ſes nopces fait boire du vin de l'annee de la naiſſance de l'eſpouſee, elle & le vin eſtant de meſme aage. Vne contrarieté naturelle ſe remarque au fruict de la vigne: c'eſt qu'eſtant le raiſin au cep pres de ſa meureté, ne requiert que chaleur: & reduit en vin, que fraiſcheur pour ſa conſeruation. Aux païs Meridionaux & Septentrionaux, telle primeur ſe repreſente clairement; en ceux-là ſe preparans mieux les vins; & en ceux-ci, ſe gardans par plus longues annees.

La netteté & la bonne ſenteur és receptacles des raiſins & vins, eſt neceſſaire.

LES premiers receptacles des raiſins & des vins, ſelon qu'ils ſe treuuent bien ou mal qualifiés, donnent auſſi les premieres bonnes ou mauuaiſes odeurs & ſaueurs aux vins: leſquelles tres-facilement ils reçoiuent, voire ſouuentesfois prennent-ils de là, le commencement de leur ruine, quand par mauuais gouuernement tels vtenciles ſont punais ou moiſis. Laquelle perte l'on preuiendra dés les precedentes vendanges, en nettoiant curieuſement les cornues, fouloires, tinnes, cuues & ſemblables meubles, apres s'en eſtre ſeruis, pour nettement demeurer en lieu ſec le reſte de l'annee, attendans nouueau beſoin; ſans les emploier à autres vſages, de peur de les gaſter par l'attouchement & attraction de mauuaiſe ſenteur. Sur tout en defendra-on l'approche aux pourceaux & autre beſtail à quatre pieds, auſſi aux poules, oies, & generalement à toute ſorte de volaille, à cauſe de leur fiente, qui touſ-jours porte grand dommage au vin. Et d'autant qu'il eſt tres-difficile de bannir les rats des lieux où les cuues ſont dreſſees: il y a moien d'en preuenir l'infection prouenante de la charongne de tel beſtail, quand par meſgarde eſtant ſauté dans la cuue, eſt contraint d'y mourir de faim, par n'en pouuoir reſſortir. C'eſt en lui faiſant vne iſſue, par vne longue perche qu'on mettra dans la cuue, attaignant du fond à la cime, & poſee en ligne diagonale, par le pendant de laquelle les rats grauiſſans, en vuideront facilement. Non ſeulement eſt neceſſaire de bannir des cuues toutes mauuaiſes ſenteurs, ains requis de les parfumer de bonnes, pour les apporter és vins qui y ſont cuués: ce qui n'eſt impoſſible ne trop difficile; voici comment: Apres auoir vuidé, ſeché, & curieuſement nettoié vos cuues, y mettrés dedans bonne quantité d'herbes & arbuſtes odorans (deſquels par tous païs ſe treuue aſſés, mais plus és chauds qu'és froids (comme du thim, du ſerpoulet, de la lauande, de l'aſpic & ſemblables; leſquelles matieres, par le ſejour d'vn an qu'elles feront dans les cuues y laiſſeront les

odeurs

odeurs de leurs qualitez, au profit des vins qui par apres y seront cuuez.

Il est à propos en cest endroit de parler de la matiere des meubles de caue, quant aux tinnes ou cuues; lesquelles on compose de bois ou de pierre, selon la diuersité des humeurs des personnes: quant aux tonneaux; le seul vsage du bois est maintenant receu parmi nous, & non la terre cuite, à la maniere des Anciens, comme sera monstré en ce mesme Lieu. De la pierre doncques & du bois se sert-on diuersement à faire des cuues, vtilement toutesfois de l'vne & de l'autre matiere, plus frequemment neantmoins de ceste-ci, que de ceste-là, l'vsage l'ayant emporté dés long temps. De toutes sortes de bastimens, soit de pierre de liais, ou de taille, ou de moilon, se façonnent des bonnes cuues; pourueu qu'on prenne garde d'en faire les murailles de raisonnable espaisseur, maçonnees à chaux & sable, bien à profit, & en l'interieur cimentees, comme cisternes. Ainsi dressees, elles contiendront tres-bien le vin, & s'y preparera aussi de mesme. Ne sont sujettes, comme celles de bois, receuoir mauuaises senteurs: sont de grande duree: de peu de despence en leur entretenement: faciles à nettoier quand l'on s'en veut seruir: accommodables par tous les lieux où l'on desire, sans aucune sujetion de figure. Voila les commoditez des cuues de pierre; en voici les incommoditez; si toutesfois incommodité se peut dire: Que le vin n'y boult si tost, qu'en celles de bois, pour le naturel de la matiere: mais la patience de l'attente, satisfait au pere-de-famille, voire telle tardiueté luy vient à profit, quand non pressé de ses Vins, tout à loisir & sans se precipiter, il pouruoid au faict de ses vendanges. C'est tout ce qu'on a à dire contre les cuues de pierre. Car de les condamner pour espancher le vin, n'y a raison, puis qu'autant en font bien celles de bois, estans mal faites. Mais ce mal ne sera à craindre, si dés le commencement elles sont dressees de bonne main, & sans espargne: cela estant, & bien gouuernees, elles demeureront entieres pour plusieurs generations.

De la matiere des cuues.

Tovchant les cuues de bois, de toutes sortes d'arbres propres à la charpenterie s'en fait de bonnes, specialement de chastagnier & de chesne; aussi des tonneaux. Le vin seiournāt dans le chastagnier n'y acquiert aucune mauuaise senteur, comme celuy qui est logé en tines & tonneaux de chesne, d'où és premieres annees de tels meubles, il tire vne odeur extrauagante; odieuse à aucūs, agreable à d'autres, lesquels pour la conseruer, ajoustent tous les ans à leurs tonneaux vieux, quelques nouuelles douues de chesne; dont ils la renouuellent. Tant est diuers le goust des personnes. Des façons, figures, capacitez des cuues, tonneaux, pressoirs & autres vtenciles seruans à faire & garder les vins, n'est besoin que i'en parle: à cause de l'impossibilité de pouuoir satisfaire à vn chacun, l'aissant cela, comme chose indifferente à l'vsage ordinaire de chacune prouince.

Plusieurs sortes de bois seruans en meuble de caue.

Avssi diuers auis y a-il sur l'entretenement des tonneaux estans vuides, l'vn des principaux articles de la garde des vins. Plusieurs font défoncer les tonneaux incontinent que le Vin en est tiré, les nettoyans bien, en leur ostans toute la lie molle, & sechés au Soleil, le mettent reposer en lieu du tout esloigné d'humidité, pour le reste de l'annee, en attendant nouuelles Vendanges: lesquelles arriuees sont les tonneaux raccoustrez & reliez tout à neuf: où sans les lauer d'aucune liqueur (ne souffrans mesme qu'vne seule

Diuerses manieres pour conseruer les tonneaux vuides.

goutte d'eau les toucher) est mis le nouueau vin. D'autres au contraire, ne touchent à leurs tonneaux depuis les auoir assis en la caue, iusqu'à vne autre saison, sans souffrir d'estre aucunement sous-leuez & esgayez par derriere, pour en faire du tout escouler le reste du Vin, duquel ils laissent quelque peu au fonds, pour tenir le tonneau en humeur toute l'annee. Estant question d'y remettre de nouueau Vin, ne se mettent en peine de faire défoncer les tonneaux, mais seulement les lauer curieusement auec de l'eau claire; apres toutesfois en auoir retiré le restant qui estoit au fonds du tonneau, pour seruir au vinaigre; & ietté dehors le grossier de la lie molle. On rascle telle lie à l'aide d'vn tronçon de quelque grosse chaine de fer, ou d'vn iaques-de-maille, ou d'autre chose pesante, pouuant entrer par le bondon dans le tonneau, attachee auec vne corde pour l'en retirer; la lie estant ainsi esmeuë, facilement l'eau la fera sortir hors le tonneau; & apres il demeurera net en perfection, propre à receuoir le nouueau vin. Par tel ordre s'espargne de l'argét, en ce que tous les ans les tonneaux ne viennent entre les mains des tonneliers, ains seulement lors que par vieillesse ou accident, quelque chose leur defaut. Aucuns donnans l'vne des principales causes de la garde du vin, à la bonne lie, endurcie dans le tonneau, y en font tenir tant qu'ils peuuent, & cela en ceste maniere: Apres auoir entierement escoulé tout le vin, referment le tonneau, le roulent de tous ses costez, à ce que la lie molle restante dedans, occupe tout l'interieur, s'y affermissant en incrustation: puis est le tonneau remis en son lieu, pour y demeurer le reste de l'annee, non posé comme deuant, ains sen-dessus-dessous; asçauoir le bondon regardant en bas & ioignant le siege; afin que la lie reposant sur iceluy, s'y endurcisse, comme à la longue elle fait. Si que par ce moyen, lors qu'on défonce ces tonneaux-là; qui est au retour des vendanges, pour les rascler & relier, on les treuue tellement incrustés de lie, qu'on n'y void paroistre au dedans aucune partie de bois. Qui ne voudra défoncer ses tonneaux vuides, sera subject à les tenir tousiours tres-bien bouchez, sans respirer aucunement, en quoy n'y a lieu d'aucune excuse: autrement y auroit danger de les perdre par moisisseure, & par là, les rendre incapables de plus receuoir du vin. Perte qui auient souuent par la desloyale negligence des seruiteurs; lesquels le pere & la mere-de-famille, pour la necessité de ce mesnage, sont contraints de contreroller. C'est pourquoy ie leur ordonne facile & aisee descente dans leurs caues. Ceux des quartiers de Bourdeaux, la Rochelle, & d'ailleurs, où l'on vend le bois auec le vin, pour le transporter loin, exempts de tel souci (exceptez ceux qui pour leurs prouisions, ne changent de bois chacune annee) ne se peinent, que d'affranchir leurs tonneaux neufs, pour vne seule fois, afin que le vin qu'ils y mettent, n'acquiere mauuaise odeur. Pour diuers moiens l'on paruient à tel affranchissement, tels que ceux qui ensuiuent.

Manieres employees pour affranchir les tonneaux neufs.

GENERALEMENT toutes semences, racines, herbes, fleurs, fruits, gommes, mineraux de bonne odeur, la rapportent au bois des tonneaux, estans parfumés & imbus de leurs decoctions. Pour attirer la substance des matieres qu'à ce aurez esleu les plus propres, les ferez longuement bouillir en eau claire, & icelle toute bouillante, ietterez dans le tonneau, retenant dans vn panier le marc desdites matieres, puis en estant le bondon bien bouché, afin que le parfun ne s'exhale, roulerez le tonneau de tous costez,

& si

& si bien que tout l'interieur se ressente de telle liqueur: laquelle y sejournera jusqu'à estre refroidie: d'où incontinent aprés tiree, demeurera au tonneau celle odeur que desirés pour vostre Vin, qu'à telle cause mettrés aussi tost dedans, sans attendre que le tonneau se seche. C'est à dire, quelques pleins seaux de moust, pour y attendre les vins clerets & rouges; afin de leur donner pointe piquante, si de tels vins y voulés loger, ou si c'est pour Vins blancs, les en remplir du tout à la fois. A vostre intention pourront satisfaire les rosmarin, fenoil, glaieul, souchet, ache, toute-bonne, fueilles de laurier, baies de genevre, & semblables. L'experience a auctorisé le seul Vin jetté, tout bouillant, dans le tonneau. Aussi à l'affranchissement des tonneaux neufs, & à la conseruation des vieux, est de grande efficace, la decoction des raisins faite auec de l'eau nette, car par nullement s'estranger du naturel du vin, le conserue tres-bien. A laquelle decoction, ajoustant du sel, d'alun-de-roche puluerisé, de la chaux neufue en pierre, la quantité conuenable à la capacité du tonneau qu'aurés en main, non seulement la preparera-elle a receuoir le vin comme desirés, estant neuf, ains vieil & se perdant de moisisseure, chancisseure & autre puantise, le remettra en bon estat: si bien, qu'à faute d'autres tonneaux sans macule (comme auient és grandes vendanges, que quelquesfois l'on est contraint loger les Vins où l'on peut) y pourrés mettre tout bon vin, sans scrupule, le tonneau restant bon & affranchi de là en auant: à la charge toutesfois, que par mauuais gouuernement on ne soit contraint à renouueller le remede.

Des parfums secs peut-on vser en cest endroit, mais par ne tendre qu'à vn but, assauoir, à donner bonne odeur au tonneau, non à l'enduire & faire enfler aussi, comme à ces deux effets paruiennent les precedents, sont les secs moins emploiés que les humides. Les Alemans se seruent du souffre à parfumer les tonneaux: Sur vn reehaut ils font brusler du souffre, duquel la fumee entrant dedans le tonneau, par vn entonnoir mis au trou du bondon, à cela le tout proprement accommodé, fait dedans le tonneau vne incrustation, comme suie de cheminee, sur laquelle, le vin estant entonnellé, se maintient longuement en bonté, ainsi qu'il a esté dit. Autres, auec le souffre, font de mesme brusler des retailleures du bois de fousteau, faites auec vn rabot de charpentier: desquelles, entortillees comme anneaux, & enfilees auec vn fil d'archal, s'en compose vne chaine, puis trempee dãs le soufre fondu, est allumee & fourree dans le tonneau par le bondon: là attachee par vn bout du fil, pend jusqu'au milieu du tonneau, & y demeure tant que le souffre dure en bruslant, puis retiree en charbons auec le fil d'archail, le Vin est incontinent jetté dessus. *Autres.*

Or quelque bonté qu'ayent nos tonneaux, soient vieux ou neufs, ne sera que tres-bien mesnagé, de les parfumer chacun an, auãt que de les emploier. Car bien qu'en cela y ait de la peine, elle se treuuera neantmoins tres-petite, au respect de celle qu'on endure en la perte du vin, qui le plus souuent se gaste par faute de bon logis. Et puis que le bon logis est le secret de ce mesnage, ne craignons d'exceder par netteté en cest endroit. Si la naturelle malice du terroir de nos Vignes contrarie à ceste science, comme de tant extrauagans Vins se treuuent ne souffrans d'estre longuement gardés ni aucunement charriés ne desplacés, comment qu'on les gouuerne: ou nous ferons *Parfumer les tonneaux*

tost

tost boire ces Vins-là, pour en euiter la perte, ou nous-nous deferons des Vignes qui les produisent, par ne meriter le souci d'estre cultiuees. Les tinnes ou cuues conseruees nettement durant l'annee (comme dessus est dit) seront pour vn preallable, reuisitees par gens experts, afin de les relier & racoustrer selon le besoin. Et trois jours deuant les Vendanges, on les lauera & rasclera tres-bien, à ce que rien de sale n'y demeure: y laissant de l'eau, jusqu'à la venue de la Vendange, pour les enduire & garder d'espancher: mais à la charge de changer d'eau souuent, de peur qu'elle s'enpuantisse, à telle cause la vuidant tous les jours vn couple de fois. Cela s'entend pour les cuues de bois: car celles de pierre, sont tous-jours prestes à receuoir la Vendange: moiennant qu'elles soient bien lauees, dont lors seulement ont elles besoin, si toutesfois quelque ruine n'est suruenue, par inconuenient, en leur bastiment; qu'en ce cas aura-on radoubee auparauant. Aprés, & sur le poinct qu'on commencera à vendanger, les cuues estans vuides de toute eau (soit de bois ou de pierre) seront parfumees & lauees auec la decoction susdite, comme les tonneaux, & de telle sorte, que tout leur interieur s'en ressente. Et à ce que de la fumee du parfum, où consiste sa principale vertu, ne s'exhale du tout rien, si faire se peut; à mesure qu'on jettera la decoction dans les cuues, elles seront bouchees auec des aix & des couuertes par dessus (n'aians aucuns couuercles) si justement, qu'aucune vapeur n'en puisse sortir. Refroidi que soit le parfun ou decoction, ne delaierés de le retirer des cuues iusqu'à vne goutte, puis renfermees demeureront trespropres à receuoir la Vendange: Par dessus le fonds de chacune cuue, semel'on sept ou huict poignees de sel, plus ou moins selon la capacité de la cuue, pour seruir à fortifier le Vin, & à le rendre de bonne garde, par l'heureuse experience reïteree plusieurs fois de ceux qui ont authorisé ce moien. Ne sera que bon de lauer de la decoction susdite, les cuuetes, fouloires, pressoirs, & autres meubles où reposent les raisins & les vins, à ce que les vins demeurent tant plus francs, toutes mauuaises senteurs en estans bannies.

LES VENDANGES

CHAPITRE. VII.

La police des Vendanges.



E sont des reliques de l'antique censure Romaine, que la police sur le fait des Vendanges, obseruees en plusieurs endroits de ce Royaume, où par deliberation publique, le temps pour coupper les raisins est ordonné: n'estant permis au particulier de se dispencer en cest endroit, quoi-que de sa chose propre, pour l'interest du general. Depend aussi de là, celle seruitude, que les subjets ne peuuent vendanger leurs Vignes qu'aprés celles de leur Seigneur, ou sans sa permission: visant tout cest ordre-là, à ce but, que d'auoir abondance de bon vin: chose qui ne peut auenir des raisins verts & non encores paruenus à parfaicte maturité. A laquelle police, plusieurs du commun peuple en diuers quartiers ne s'assujettissent que forcément, pour l'inueteree erreur dont ils sont entachés, se precipitans en leurs vendanges, qu'ils desirent de commencer pres-qu'aussi tost qu'ils descouurent des

raisins bons à manger, sans considerer le profit ne la perte prouenant du retarder ou de l'auancer de ceste action maistrise de ce mesnage. Es païs Orientaux & Meridionaux: les raisins meurissent tost: au contraire, és Occidentaux & Septentrionaux, tard, faisans les gelees en ceux-ci, ce qu'en ceux-là, font les chaleurs; c'est assauoir, preparent la Vendange pour le vin. Parquoi de necessité conuient laisser gouuerner le temps, qui par diuers & contraires moiens, œuure en cest endroit à nostre vtilité. Lesquelles choses l'homme d'esprit considerera, à ce que distinguant le lieu où il est posé, d'auec les autres, sans se confondre, manie sa Vendange selon le naturel de sa particuliere situation. Autrement ce sera à l'auenture qu'il conduira ses vins, sans asseurance de les auoir, ni bons, ni en abondance. Car comment seroit il possible tirer des vins parfaictement bons, ne beaucoup, d'vne vendange imparfaicte; Se peut-il faire que des lambrusches sorte du bon vin (à lambrusches sont à comparer tous raisins, jusques aux plus exquises races, auant leur maturité, lors ne pouuans rendre autre vin que sauuage. Comme au contraire, des raisins bastards paruenus en extreme maturité, vient du vin de passable bonté & qui se laisse boire. A la veuë & au goust des raisins en recognoist-on la maturité: mais qui n'estimera suffisante ceste seule addresse pour solidement en juger, y ajoustera les suiuantes. Les raisins seront paruenus au poinct qu'on les desire; Quand leur pellicule se sera rendue mince, subtile & translucide; Quand la couleur de leurs grains s'obscurcit, de blanche se faisant grise: de rouge, violete: de noire encores plus chargee, comme jayet reluisant; Quand les pepins des grains en sortent noirs, nuds, & vuides de substance glutineuse, aucune ne s'y en attahant. Constantin-Cesar y ajoustant ceste subtile espreuue, ordonne de choisir vne grappe de raisin fort pressee pour l'abondance de ses grains, & des plus meures de la Vigne: sans la coupper du cep, ains l'y laisser suspendue, veut qu'on en arrache vn grain, puis le lendemain estre obserué le trou fait à la grappe, à l'occasion du grain osté, & par iceluy juger de l'estat des raisins: s'asseurant estre paruenu au poinct que les desirés, si le trou s'est agrandi, d'autant que lors & non deuant les raisins aians cessé de croistre, se flestrissent: & par le contraire, treuuant le trou appetisé, que les raisins prochains du trou s'accroissent encores, & ainsi n'estre la Vigne du tout paruenue au poinct d'estre vendangee. Mais par sur toute autre addresse, celles des rasteliers, ou escheletes, ou draches, ou de la rafle, diuersement nommees, esquelles les grains des raisins se tiennent, est la meilleure: car quand elles commencent à se mourir en l'endroit attenant au rameau de la Vigne, c'est signe que les raisins approchent d'estre bien: & du tout sechees, qu'ils ont attaint l'extreme terme de leur maturité. Auquel poinct les prenans, c'est pour faire les vins les plus exquis, selon la suffisance des raisins & portee du climat. La Maluoisie de Candie, le Vin de Coz, & autres tres-excellens vins de l'Orient se font des raisins presques naturellement cuits & passerillés, dont les draches conuerties en bois, demeurent sans nulle substance. Et ailleurs par artifice, imitant Nature, l'on fait emmatir les raisins en la Vigne, leur tordãs le pied sur le cep, où suspendus, les laissent trois ou quatre jours pour leur faire defaillir leur accoustumee humeur, ainsi dessechãs les draches, ou la rafle se rendent les raisins tres-capables de rendre bon vin. C'est de la pratique de certains

Cognoissance de la maturité des raisins

Auancer leur maturité.

de certains endroits de nostre Viuarés vers Ioieuse, L'Argentiere & voisinage, où croissent des Vins blancs tenans rang entre les meilleurs de ce Roiaume. La raison de ceste primeur doit estre entenduë. Vendanger les raisins aians la rafle encores verte & pleine d'humeur, c'est faire des Vins de raisins & de rafle tout ensemble, par communication de substance boüillans dans la cuue: dont le meslinge raualle la reputation des raisins, pour ne pouuoir rendre le vin de telle valeur, que lors que deschargés de l'importunité des draches, leur pure & simple liqueur, seule, est emploiee. Chose desirable & pour le goust & pour la duree des vins. Pour laquelle cause, il seroit à souhaiter les draches estre separees d'auec les grains des raisins, pour d'iceux en exprimer le vin: mais ne le pouuans faire indifferemment pour tous vins, tascherons de rendre les draches de nulle substance pour ne nuire. A quoi paruient-on, ou approchant de là, par la maniere susdite; & aussi en laissant emmatir les raisius, aprés les auoir couppés du cep, exposés à l'air, ou sur des rochers plats, si on les a à commodité, ou sur terre seche, ou sur des claies: ou bien, craignant le temps, serrés dans les greniers estendus sur des ais jusqu'à ce que verrés suffir pour vostre intention.

Autrement.

Discours sur la coupe des raisins, & leur naturel.

LA longue garde des vins d'Alemagne, & d'autres endroits plus froids que chauds, fait croire à plusieurs les Vins les plus meurs, ne se conseruer si bien que les verdelets. Auquel jugement contrarient infinité de Vins, comme les Maluoisies & autres precieux Vins estrangers, qui nous sont apportés de la Grece, & d'autres païs chauds: cueillis non seulement meurs, ains presque rostis, pour la proprieté du climat, qui neantmoins se conseruent en bonté de pardeça plusieurs annees. Et partant, encores que se treuuent des vins verts, qui pour la proprieté du climat ou du terroir, se gardent longuement, voire par vieillesse s'acheuent de faire dans les tonneaux; ne faut tirer en consequence la garde de toutes especes des Vins faits auant la maturité de leur vendange: ni à son escient, vendanger les raisins auant le temps, pour l'espoir de mieux garder le Vin; ains attendre leur parfaite maturité, auec tant de patience, que rien ne leur manque pour estre au poinct desiré. Et bien que notoirement voions deperir quelque portion de nos raisins, par larcin, par le bestail, par le temps, ou par autre occasion se deschoir, ne pour cela ne lairrons-nous de constamment persister en ceste resolution: auec asseurance, qu'au lieu d'vn plein pannier de raisins qui se perd, deux corbeillees en viennent dans la cuue, par le benefice des rosees de la nuict, qui d'heure à autre, font engrossir les grappes des raisins, dans lesquelles la substance des drahes & pellicules des grains se conuertit en moust; comme par-aprés cela se recognoit à l'œil, quand aiant tiré le vin de la cuue, ne reste que bien peu de marc, jugeant par la quantité du marc, du poinct auquel les raisins auront esté couppés. Le temps souhaitable pour les raisins, est de ne sentir ne pluie ne gelee en leur naissance; seulement chaleur attrempee d'humidité en leur accroissement; & chaleur, pluie & gelee, en leur maturité, selon toutesfois la distinction des lieux, comme a esté dit ci deuant.

Marques de la dureé des Vins.

SI d'auenture l'Esté a esté fort sec, les vins se rendront excellens en force & delicatesse, mais aussi tres-dangereux à se pousser, le païs si addonnant, pour l'excessiue chaleur dont ils auront esté nourris. Parquoi est a desirer pour la conseruation de nos Vins, & pour la quantité auec, qui en extreme

secheresse n'est telle qu'en temps moderé, icelle secheresse estre corrigee par quelque bonne pluie suruenante huict ou dix iours deuant les vendanges, moiennant laquelle & la faueur du Soleil refrappant par-apres sur les raisins, les vins en prouenans se treuueront tels que desirés en toutes leurs parties. Le pere-de-famille donc attendra tel secours du ciel, qui communément ne faut de venir opportunément par la prouidence du Souuerain mesnager, à la honte, souuentesfois, & regret de ceux qui par impatience se precipitent en ceste action sans esperer rien de bon: ains par la perte d'vn peu de raisins concluent à la totale ruine de la vendange. Quelquesfois aussi le contraire auient, c'est que les pluies importunent fort les vendanges auec perte du vin, lequel ne se treuue tel qu'on desire, ne pour la bonté ne pour la garde, quand il est meslangé auec de l'eau: Pour à quoi remedier, celle constante resolution de laquelle i'ai parlé, est requise pour attendre les premieres pluies auoir passé leur colere, afin de vendanger à loisir. Mais d'autant qu'il y a plusieurs races de raisins, ne pouuoir souffrir nulles iniures du temps, les aucuns se brusians par la secheresse, les autres se pourrissans par l'humidité, fait qu'auec raison grand conte on n'en doit tenir; ains seulement faire estat des capables à resister aux principales intemperies. Cela s'entend seulement pour les vignes que nostre pere-de-famille fait planter & dresser à son plaisir, où telles obseruations ont lieu, comme à ce i'ai aussi suffisamment insisté: car des autres qu'il tient toutes faites de ses ancestres ou autrement, lesquelles ne veut faire arracher, il en disposera comme il pourra.

Le poinct de la Lune pour vendanger, sera tous-jours meilleur en sa descente qu'en sa montee, pour la garde du vin, par l'experience de plusieurs. *Quand vendanger.* Neantmoins nō plus qu'es autres serremens de fruicts, ne nous deuons-nous arrester du tout à la Lune, ains seulemēt au beau temps & au loisir, les raisins estans prests. Des heures du iour, de mesme n'est besoin faire aucune distinction, car toutes conuient emploier à cest ouurage, qui est des plus pressés du mesnage, & où l'on a accoustumé d'aller auec toute diligence. Toutesfois n'estans contraints, le meilleur seroit d'attendre que le Soleil eust frappé vne heure dessus les raisins auant que les coupper, pour en abatre la rozee, & que par ce moien nulle humeur estrangere ne se meslast auec celle du Vin. *Ne mesler les bons raisins auec les mal qualifiez.* En vendangeant l'on se prendra curieusement garde, de ne mesler parmi les bons raisins, les verds, les pourris, les secs, ni aussi aucunes fueilles de Vigne, de peur d'en faire aigrir le Vin; ains commandera-on aux Vendangeurs, les raisins seuls, & bien qualifiés, estre nettement mis dans les panniers & corbeilles; & de la portés dans les cornues, & finalement charriés au celier. *Vtile curiosité.* D'en separer les especes pour les serrer à part, & d'en faire des Vins selon le naturel de chacune, est chose loüable, comme a esté dit, mais tres-difficile à mettre en œuure en Vignoble confusément planté. C'est pourquoi auons-nous disposé la vigne par carreaux distingués, selon les differences des races des raisins, qui facilement sont couppees, separément & sans confusion, chacune en son poinct pour en exprimer le vin comme l'on desire. Nous-nous efforcerons neant-moins de satisfaire à telle curiosité, encores que nos vignes ne soient si bien disposees comme desirerions. *Proprietez des climats.* Les climats ont grand pouuoir sur les vendanges. Es Meridionaux, pour faire des vins blancs, l'on

l'on choisit par sur toute la Vigne au commencement des Vendanges, des raisins de telle couleur, les plus meurs & mieux qualifiés. Au contraire, és Septentrionaux, mesmes vers Orleans, les raisins blancs sont les plus tardifs à meurir, pour laquelle cause, les laisse-on les derniers à la Vigne, pour leurs grands Vins blancs. Generalement par toutes les prouinces de ce Roiaume (peu exceptees, qui sont les plus Meridionales) conuient attendre la couppe des raisins jusqu'à la cheute des fueilles des vignes: & passant plus outre, vers l'Anjou, le Maine, & enuirons que les raisins mesmes, de naturité commencent à tomber à terre, cela estant causé, tāt par la tardité des climats, que naturel des raisins qui se nourrissent à la gelee, ainsi que i'ai dit. De la maniere de charrier les raisins de la vigne au lieu destiné, n'est ici question de parler, chacun aiant ses vsages particuliers selon les païs: car aussi n'importe rien à la bonté du Vin ni à sa quantité, comment ses raisins auront esté portés: si ç'aura esté par charretes, comment faites, à dos des bestes, & quelles: ou au col des hommes, pourueu que ce soit en diligence, & que rien ne s'en perde en chemin: tres-bien du fouler des raisins, par donner coup à ceste partie de mesnage, comme sera monstré au chapitre suiuant.

FAÇONNER LES VINS.

CHAPITRE VIII.

Foule les raisins.



LA FAÇON des Vins requiert pour sa premiere œuure le fouler des raisins: car selon leurs diuersités & les païs, diuersement aussi se gouuerne-on en cest endroit. La plus aisee maniere de fouler les raisins; en est par la fouloire mise sur la cuue, dans laquelle vn homme à pieds nuds & bien laués, espraint les raisins, dont le moust s'escoule dans la cuue, par de trous faits au fons de la fouloire, & aprés le reste du marc y est jetté par vne ouuerture faite audit fonds leuant vn aix d'icelui. Mais ce n'est la meilleure façon pour le vin, car ainsi la crasse & le limon des raisins, se mesle auec le moust, dont les vins son d'autant plus interessés, que plus jeune en est la vigne, plus, gras, & plus fumé le terroir, plus pluuieux le temps de la Vendange. Auquel inconuenient sera pourueu, puisant le moust par dessus, sans le faire couler par le bas de la fouloire: au fons de laquelle s'arrestera le plus grossier & terrestre, & ainsi le separant du subtil, le vin demeurera deschargé de telle importunité. A ceste cause, la fouloire sera posee auprés de la cuue, l'accommodant aux porteurs de la vendange, pour l'aisance du deschargement: & aux fouleurs, à ce qu'auec moins de peine que faire se pourra, le vuident peu à peu dans la cuue, à mesure qu'elle sera foulee. Aucuns ne se seruent de fouloire, ains c'est dans la cuue mesme, où ils foulent leurs raisins tout à la fois aprés les y auoir assemblés. Autres du tout rien, retirans des raisins, le moust qu'ils laissent volontairement: s'asseurans ce estre sans perte, d'autant que les raisins à la longue, eschauffés, rendent sans violence icelle mesme leur substance. Et encores ce peu qu'y pourroit rester, se treuue vtilement pour le mesnage, ou és Vins pressés, ou és allongés auec de l'eau. Par ces deux derniers

niers moiens, ne peut-on faire que les vins grossiers, noirs ou rouges; non des delicats, blancs & clerets, ains par le seul fouler, petit-à-petit, dans la cuuete ou fouloire. Le sejour des vins dans la cuue est inuenté pour la couleur, se l'acquerans tant plus haute (par attraction de la substance des pellicules des raisins) que plus de loisir on leur donne de bouillir auec le marc: & que les raisins, d'eux-mesmes & par faculté du fons, ont plus de matiere pour y fournir. Science venuë par accident, quand aiant recogneu coloré le moust laissé sejourner auec des raisins au fonds d'vne cuuete, telle paresse reduite en art, a esté tiree en consequẽce. Cela preuuent les vins blancs, qui de telle couleur demeurent jusqu'à leur fin, dautant que separés du marc, dés les auoir exprimés des raisins, se façonnent boüillans à part: retenans aussi leur propre & naturelle saueur, par n'auoir esté meslingés auec nulle autre. De ces vins-là discourons-nous premierement, & en suite des autres selon leurs rangs. *D'où vient la couleur au Vin.*

ENCORES que les vins blancs excellent en bonté la pluspart des autres, si sont-ils neantmoins plus aisés à faire que les rouges & grossiers: par ce que sans nullement cuuer, directement de dessous les pieds du fouleur, en moust exprimé des raisins, on les loge dans les tonneaux. Là seuls, sans le marc, ils s'acheuent de faire en boüillant, d'où ils acquierent blancheur, force & bonté, ce qu'ils ne pourroient faire estant meslingés auec de marc, comme sont tous vins colorés; lesquels communement sont plus foibles que plus sont-ils chargés de couleur. C'est pourquoi és terroirs-à-vignes plus froids que chauds, les vins blancs sont le plus en vsage, comme se void en diuers quartiers de ce Roiaume: aussi en Alemagne, Suisse, Sauoie, Geneue & ailleurs; où le vin blanc se rend asses bon, au prix des clerets & rouges, qui y sont tant petits & foibles, qu'on n'y remarque que fort peu de substance. *Vins blancs.*

CHOISI qu'on aura la vendange pour le vin blanc, hastiue ou tardiue selon les lieux, on la reposera dans la cuuete ou fouloire, pour là aussi tost estre foulee au pied, & le moust en prouenant porté dans les tonneaux. On puisera le moust par le dessus; & à ce qu'il se separe du marc, sera fourree profondement dans la vendange foulee, vne corbeille d'ozier bien nette, dans laquelle le pur moust s'assemblera, où n'en prenant que la fine fleur, le Vin par consequent en deuiendra plus exquis, & pour la delicatesse, & pour la force, demeurant le terrestre & grossier au fonds de la cuuete. Le restant en la cuuete ou fouloire, sert aux vins clerets, & aux rouges (à telle cause estant porté dans leur cuue ou tinne) lesquels se treuuent d'autant plus diminués, que plus de moust l'on en aura tiré. Pour les vins blancs destine-on specialement des bons tonneaux, sans les faire seruir à tenir d'autres Vins: de peur d'en obscurcir le bois au detriment des blãcs que par-aprés on y voudroit remettre. Les tõneaux seront incõtinent tres-bien bouchés, sans les laisser nullemẽt respirer, afin que la substance du vin reste entiere; sans quoi partie s'en iroit en exhalaison. La crainte qu'on à que le vin se perde par sa grãde force creuant les tonneaux, fait que la plus-part ne se ferment du tout rien, jusqu'à ce qu'ils aient passé leur colere. Mais c'est en vain, car moiennant que les tonneaux soient bien faits & profitablement cerclés, tels qu'vn homme d'esprit sçaura bien faire dresser, pour terrible que soit le vin qu'on y enfermera, faute aucune n'en pourra aduenir: à quoi aidera vn peu de vuide, comme d'vn *Comment façonnes.* *Bien fermer les tonneaux*

dem i

demi pied qu'on laissera au tonneau, pour donner place au vin de se promener à l'aise en bouillant. Par ainsi le vin se conseruant en toute sa force, il se rendra plus puissant que si on le gouuernoit autrement, estant ce chose confessee de tous, Tant plus s'affoiblir la force du vin, que plus longuement les tonneaux en demeurent ouuerts. La premiere furie des vins estant passee, par auoir boüilli presque leur saoul, l'on acheuera de remplir les tonneaux de semblable vin prins en tonneau qu'à ce aurés destiné. Ce remplage ne se peut faire tout d'vn traict, ains conuient y retourner plusieurs fois: d'autant que les vins se consument tousiours de quelque peu, jusqu'à ce qu'ils aient acheué de se parfaire, où ils emploient assés long temps; plus toutesfois, plus ils sont substantiels & meilleurs, En remplissant ces tonneaux sera bon faire verser vn peu de vin par dessus; afin d'en faire par là, vuider la grossiere escume que le vin dés le fonds du tõneau repoulse en haut: laquelle restant dedans, ne peut estre que dommageable au vin, tant pour en tenir la couleur, que pour en offencer le goust. Pour faire cela parfaitement bien, le moien est de fralater ou changer les Vins au huictiesme ou dixiesme jour, prins à leur origine, les remuans de leurs premiers tonneaux en autres bien nets & laués, où bouillans encores s'acquerront vne seconde & subtile lie pour leur conseruation, aians laisse dans leurs premiers tonneaux, celle premiere & grossiere, auec laquelle ils estoient sortis de la cuuete. Dont ne sera à craindre la diminution de leur force, comme cela seroit asseuré si à les transuaser ou remuer l'on tardoit jusqu'au Printemps: car alors laissans leur vieille mere-lie, n'ont le loisir ne le moien d'en faire vne nouuelle, leur defaillant le bouïllir, auec lequel seul elle s'acquiert. Cela neantmoins depend du naturel des terroirs des Vignes & proprietés des raisins, remarqués par les experiences, où l'on s'arrestera: mais en quelque païs qu'on soit, tous-jours est conuenable de tenir les tonneaux bien bouchés, de peur de l'esuent. C'est la vraie adresse pour bien façonner les Vins blancs de toutes sortes, musquats, piquardans, blanquettes & autres de plus renommees especes de Languedoc, où tel ordre est obserué, communicable à toutes autres prouinces. Aucuns font leurs vins blancs en la mesme Vigne où l'on en cueille les raisins, lors qu'on les vendange: mettans dans les tonneaux bien nets, à ceste fin charriés sur le lieu, la mere-goutte, qui est le moust procedant des raisins que de gré ils laschent sans fouler dont les vins se rendent excellens, par estre ce, la plus exquise partie de la vendange. Autres, foulans la vendange sur la cuue auec des fouloires percees au fonds tirent le moust pour les vins blancs de la cuue, qu'à telle cause tiennent ouuerte pendant que le fouleur trauaille, afin que le moust, ne faisant que passer par la cuue, rende le vin du tout blanc: mais ce n'est la meilleure façon, à cause du terrestre qui se mesle auec le subtil. Es enuirons de Paris; pour faire le vin blanc, en font demeurer dans la cuue la Vendange foulee, vne ou deux fois vingt-quatre heures: & pour le cleret, sept ou huit jours; auançant ou reculant ce terme, selon que la saison se rencontre, froide ou chaude.

Remettre du Vin dans le tonneau pour le tenir plein.

Les transuerser.

Autre façon des Vins blancs

Ne sera que bon de faire des vins blancs separés, des seules especes de raisins de telle couleur & à ce propres, pour separément les loger: tant à fin d'ainsi les boire, que pour les meslinger par-aprés si l'on en a le desir. Ce qui souuentesfois rencontre bien, & tous-jours est bon de mesler le musquat

Faire des Vins blancs de raisins blancs.

auec le piquardant, en raisin ou en moust (toutesfois pour ne s'accorder la meureté de ces deux raisins, le picquardant estant plus tardif que le muscat, conuient mieux ce estre en moust, ou mesme en vin ja fait) pour l'excellent vin qui en sort, agreable au boire ordinaire sans offenser le cerueau, comme fait le seul muscat, qui pour sa grande force n'est prins que le matin en petite quantité. Il n'est de necessité d'auoir des raisins blancs pour les vins blancs, d'autant que les noirs satisfont à cela, rendans le moust blanc, la couleur des raisins ne penetrant plus auant que la pellicule, sans toucher au moust. Toutesfois la blancheur n'en est du tout si naïfue, que des seuls raisins blancs: mesme y a-il des terroirs & des especes de raisins, qui ne se ploient guieres bien à cela. Aucuns vins blancs sont aussi clers qu'eau de fontaine, autres demeurent tous-jours troubles, & encores s'en treuuent de couleur de laict: toutes lesquelles diuersités sont agreables, pourueu que le goust responde au desir, selon le prouerbe; *Vin pour saueur, Drap pour couleur.*

Touchant le cuuer des vins.

ORDONNER combien de jours les vins doiuent demeurer dans la cuue pour s'y preparer, est chose impossible, pour la diuersité des naturels des raisins & terroirs qui les produisent, imposans loy à ce mesnage. Principalement c'est le climat qui gouuerne en cest endroit, comme a esté remarqué; non par tout, neantmoins sans distinction par le benefice de Nature se treuuans des quartiers & recoins de vallons & costaux en diuers endroits, assis sous climats Septentrionaux plus froids que chauds, rapporter des vins precieux, ne cedans en rien à ceux des parties Meridionales. Tesmoin ceux d'Orleans, de Couci, de Beaüne, de Coste à Grenoble, de Coste-Rouge en Sauoie, & autres croissans dedans & dehors ce Roiaume. Lesquels vins moins demeurent dans la cuue que plus delicats ils sont. Entre lesquels l'on remarque ceux du païs d'Anjou, ou partie, ne vouloir sejourner en la cuue plus de deux ou trois jours, au lieu de ceux de Paris, qui à moins de sept ou huict ne se peuuent colorer, comme venons de dire. A Sens en Bourgongne les raisins foulés estans mis dans la cuue, vn homme se tient comme en sentinelle l'oreille contre & joignant la cuue iusqu'à ce qu'il oit boüillir le vin (lequel temps peut estre d'enuiron deux ou trois heures) & lors en diligence est tiré vn excellent vin cleret, le plus delicat & sauoureux, sortant le premier. Or sous quelque climat que ce soit, on treuue que les raisins noirs croissans en terroir chaud & sec, rendent les vins plus chargés de couleur, & plustost que les raisins blancs cueillis en terre fresche & humide: tant pour la proprieté des raisins, que pour la nourriture plus grande, qu'ils tirent de ceste assiete-là, que de ceste-ci. Pour laquelle cause, moins tiendrons nous dans la cuue les vns que les autres selon nos experiences. Il y a des vins clerets & quelquesfois des plus exquis, lesquels en moins de vingt-quatre heures de sejour dans la cuue, attaignent le poinct qu'on desire: pour à laquelle couleur paruenir, d'autres y emploient huict ou dix jours. Voire s'en treuue de si tardifs, que iamais ne peuuent venir rouges ne couuerts, quoiqu'on les tienne vn mois dans la cuue. Mais pour ne se deceuoir, est necessaire tirer souuent du vin de la cuue par la guille ou espine, pour en tastant d'heure à autre, prendre auis du terme de le viner: lors le tirant du tout de la cuue pour l'entonner, que verrés sa couleur vous estre agreable, sans vser de delai ne remise, emploiant à telle curiosité toutes les heures sans distin-

ction ne de iour, ne de nuict; car y allant negligemment, ce seroit rencontre trop hazardeuse, que d'auoir des bons vins.

Entõner les vins.

Les vins estans donques paruenus à ce poinct que de les tirer de la cuue, de quelle couleur qu'ils soient, clerets, rouges, noirs, seront logez ainsi qu'il appartient dans les tonneaux preparez comme dessus: mesmes à raison du peu de moust qu'ils treuueront au fonds, où aians seiourné durant quelques iours, auront imbu l'interieur du vaisseau, d'vne precieuse odeur: laquelle incorporee auec le Vin, il s'en rendra delicat & piquant, auec agreable franboise. Et cela mesme le tiendra robuste pour se conseruer longuement: moyennant que, comme i'ay dit des blancs, ceux-ci soient tousiours tenus curieusement fermez: à ce que par exhalaison, leur force ne se diminue; & que ne communiquant rien auec les senteurs estrangeres, qui lui pourroient auenir par l'ouuerture du bondon, retienne la sienne bonne & exquise. Ne faudra remplir les tonneaux pour le premier coup, ains leur laissera-on quatre doigts de vuide, ou moins, selon la couleur du Vin; plus en desirant le cleret que le rouge; pour la force plus grande de cestuy-la, que cestui-ci, afin que chacun selon sa portee, y puisse bouillir à l'aise sans offenser les tonneaux, attendans d'estre fermez pour la derniere fois.

Les vins se diminuent cuuant.

Non seulement le long cuuer obscurcit les Vins; comme a esté dit, ains en diminue la quantité, & en emmatit la force: & ce par trop d'exhalaison qu'il prend à la longue, auenant principalement par là, la large ouuerture des tinnes ou cuues, d'où la vertu du Vin s'euapore. Pour lequel mal preuenir autant curieusement que les tonneaux; si possible est, faudra tenir les cuues bouchees durant que la vendange y seiournera: afin que la vertu du vin ne s'en aille en vapeur; laquelle retenue par force, le vin en demeurera par-apres beaucoup plus vigoureux. Si à ce les cuues ne sont accommodees, à-tout les couuercles bien joints, on les couurira grossierement auec des aix par dessus, y aioustans des linceuls ou autres couuertures, si qu'au detriment du vin rien ne s'esuentera. C'est aussi vn autre bon secret de ce mesnage, que d'anticiper plustost que de retarder le temps de viner; afin d'euiter les mauuaises senteurs que le vin reçoit du long seiourner auec le marc; voire quelquefois, iusques à s'enaigrir & pousser. Et si bien les vins ne sortent de la cuue tant obscurs qu'on desireroit, pour la boisson du commun, on ne laissera pourtant estre entonné de le charger de couleur par artifice, tant qu'on voudra, comme sera monstré. Dont le profit reuiendra tel qu'on aura des vins couuerts & puissans tout-ensemble: ce que communement ne se void, qu'en terroir du tout excellẽt pour la Vigne. Ainsi se pouruoira-on de bons gros vins rouges & noirs, sans les laisser cuuer les trente ou quarante iours, ainsi que font aucuns païsans. Boisson propre à gens de trauail, par leur continuel labeur facilement la digerans, qu'à telle cause par eux autant affectionnément est elle recerchee, que les Vins blancs & clerets par les personnes de repos.

Tenir les cuues bouchees durant que le vin y seiourne.

Plustost s'auancer au viner, que de reculer.

Gros vins de mesnage.

Les deux couleurs les plus remarquables és vins clerets.

Entre les vins clerets, deux couleurs en sont les principales: de rubi-oriental ou d'œil-de-perdris, & de hyacinte tendante à l'orangé, plus faciles à discerner, que de iuger laquelle en est la plus exquise: par se treuuer des vins tres-precieux de chacune de ces deux couleurs-là. Les vins qu'on nous apporte de la Grece sont communément orangés, qui est pour autoriser

torifer telle couleur : mais auſſi celle de rubi, auec raiſon, eſt grandement priſee pour les excellens vins qui de telle couleur, croiſſent en diuers endroits de ce Roiaume & ailleurs. Quelques eſpeces de raiſins blancs y a-il, qui plantees en terroir de grés & expoſées à la chaleur du Midi ou du Couchant, en climat & païs chaud, ne peuuent rendre autre vin que de couleur de hyacinthe, en eſtant les raiſins cueillis en parfaite maturité : leſquelles eſpeces logees en contraires aſſiete & aſpect, quoi-que vendãgees à poinct requis, ne le feroient tel, ains ſemblable au rubi, comme touſ-jours de meſme couleur eſt le vin cleret prouenant de raiſins noirs croiſſans en quelque terroir & aſpect que ce ſoit. Dont il faut conclurre, ces deux couleurs-là, proceder & du raiſin & du terroir, s'entr'accordans enſemble. Toutesfois, change-l'on ces couleurs de l'vne en l'autre, tant l'homme eſt curieux. Mais d'autant que l'artifice altere aucunement le naturel, fait que les vins ſont touſ-jours priſés le plus, que moins on les aura drogués, n'eſtant en ceſt endroit aucun ſophiſtiquement à accomparer à la douceur de la naïfue Nature. Et reſeruant pour autre lieu à monſtrer le moien de paruenir à telles mutations & ſemblables gentileſſes touchant les vins, j'acheuerai à dire ce qu'il me ſemble du reſte de leur gouuernement.

Tenir bien clos les tonneaux.

AIANT entonné les vins, l'on les gardera ſoigneuſement de l'eſuent, tenans ſi bien clos leurs tonneaux que n'en ſorte aucune exhalaiſon. Et cela meſme, comme a eſté dit des blancs, leur conſeruera la force & le gouſt, ce qu'on ne pourroit eſperer, tardant longuement à les fermer, à l'vſage d'aucuns, qui laiſſent ouuerts leurs tonneaux iuſqu'apres auoir acheué de boüillir : en quoi ils ſe trompent, perdans ſans le cuider faire, vne partie de la quantité, & de la bonne qualité de leurs vins. Tenés pour vne ſeule nuict ouuerte vne pleine bouteille de vin, vous treuuerés le l'endemain ce vin-là eſtre eſuenté & auoir perdu de ſa valeur ; ce qui eſt pour fortifier la raiſon ſuſdite. Les tonneaux ſeront bons & bien cerclés pour pouuoir reſiſter à la force du vin boüillant, laquelle leur dure communément huict ou dix jours, plus ou moins, ſelon les lieux, qualité des vins, & la ſaiſon : paſsé lequel temps, on commencera à leur remettre du vin par deſſus, pour en remplir les tonneaux, au lieu de celui qui par le boüillir ſe ſera conſumé ce qu'on reïterera de dix en dix jours, touſiours en refermant bien les tonneaux, iuſqu'à-ce qu'ils n'en auront plus beſoin, par ne s'en conſumer dauantage. Et alors, pour la derniere fois, ſeront les tonneaux fermés, ce qui ſe fait communément vers la ſainct-Martin d'Hyuer. Aucuns ne s'arreſtans à ce terme, continuent à auilier leurs vins, iuſques à la fin d'Auril de quatre ou de cinq en cinq iours, reouurans les tonneaux, & les refermans apres les auoir reemplis de nouueau vin.

La Bize ſuce le vin dãs les tonneaux

CE n'eſt pas touſiours le boüillir, qui conſume les vins dans les tonneaux ; car la Bize, vent qui nous vient du Septentrion, en fait bien ſa bonne part lors que violemment elle entre dans les caues, percees à ſon aſpect, choſe treſ-experimentee en pluſieurs endroits du Languedoc, dont à la longue les vins ſentent l'eſuent, en danger de s'aigrir. Pour à quoi remedier, premierement l'on tiendra fermees les feneſtres regardant le Nort tant que la Bize ſoufflera, les reouurans quelquesfois pour rafraichiſſement, à ce que tant moins de vin elle en face euaporer. En outre, de mois en mois on reou-

urira les tonneaux, pour autant de fois les auilier ou remplir de bon Vin, & ce iusqu'à la fin de Mars, qu'on les refermera pour le reste de lannee, tousjours fort curieusement, afin que iamais le Vin ne s'exhale : par ce moien vos tonneaux pleins garderont les vins sans aigrir.

Auilier les vins auec de l'eau.

CESTE proposition ne sera sans esbahissement; Que auilier les vins auec de l'eau est meilleur qu'auec du vin, tant pour le goust que pour la garde. L'vsage d'aucuns honorables hommes de Beaucaire, dignes iuges de telles matieres, mesme pour l'assiete du lieu, entre autres de la France portant des meilleurs vins, comme ce tant celebre vin cleret de Cãteperdris le preuue, a auctorisé cest auilier: si que sans regret, tout bon mesnager pourra auilier ses vins auec de l'eau, pour la derniere fois, qui pourra estre vers la sainct-Martin, pourueu que sur vn tonneau de la capacité de trois charges de mulet, il n'y mette qu'vne pinte d'eau mesure de Paris, qui peut reuenir au pot ou picher du Languedoc, & à l'equipollent des autres tonneaux. L'experience de ce secret en resoudra le mesnager dans peu de temps, & sans grand hazard, pour s'en seruir en toutes sortes de vins & sous quelque climat que ce soit.

Dequoy fermer les tonneaux, & comment.

LA meilleure matiere pour clorre les tonneaux, est le liege, lequel seul estant bien choisi, gros, espés, leger, toutesfois bien serré, ferme le trou du bondon parfaictement bien, sans respirer aucunement. D'autres font les serrails de bois de saule ou d'autre leger, enueloppans d'estoupes tout ce qui entre dans le vaisseau, qui s'en ferme assez-bien, en y adjoustant par dessus vn mortier fait à chaux & sable, ou d'argille seule, ou mesme de cendres pestries. Autres sans mettre aucun serrail entrant dans le trou du bondon, couurent le bondon d'vn papier moüillé auec de l'eau, là ainsi le colant: & par dessus des fueilles de figuier cousues ensemble l'espesseur d'vn pouce ou enuiron, arrondies comme vn trencheoir de bois: lesquelles par leur mollesse, & pressees par vne platte & pesante pierre mise par dessus, entrent auec le papier quelque peu dans le trou, dont le tonneau se treuue tres-bien fermé. Aucuns en fermans leurs tonneaux ajoustent ceste curiosité: A quatre doigts du bondon sur le deuant font vn petit trou, auec vn perçoir ou vibrequin, iceluy trou regardant en haut, dans lequel ils fourrent vn grain de sel occupant tout le trou sans pouuoir passer outre, apres le couurent d'vne demie coque de noix & par dessus mettent du mortier ou de l'argile pestrie, croians que par ce moyen est donné au tonneau autant de vent qu'il en a besoin, pour laisser sortir le vin qu'on veut tirer par vne seule ouuerture sans estre contraint d'en faire deux pour luy donner air (ainsi qu'on fait en tout tonneau bien fermé à faute de respiration) sans que pour cela le vin sente nullement l'esuent. Or qu'elle que soit la façon de fermer les tonneaux ne dequoy, n'importe, pourueu que ce soit bien & profitablement: & que, comme i'ay dit, iamais ils ne demeurent ouuerts, soient ils pleins ou vuides, de peur de perdre, & le vin & le bois tout ensemble.

Les transuaser ou frallater.

LE frallater n'est indifferemment necessaire en toutes sortes de vins: seulement pour ceux qui croissent en nouueau Vignoble, gras ou fumé, (comme a esté touché) ou qui d'eux-mesmes sont forts & grossiers: il est donques inuenté pour les descharger de leur matiere terrestre, afin de les faire demeurer de meilleure saueur & de plus facile conseruation: non pour les petits

petits vins, lesquels se passent tres-bien de remuëment. Toutesfois le transuaser de ceux-ci ne sera que profitable estant fait de bonne heure, non plus tard que de dix iours apres les auoir vinez, pour les raisons dites. Touchant les vins charriables & de facile transport (comme de tels, Dieu pouruoyant à la nourriture de son peuple, s'en treuuent abondamment en diuers endroits de ce Royaume) tousiours le transuaser est à propos, voire à aucuns profitable, s'augmentans en bonté à mesure du tracas. Au contraire, à d'autres tres-dommageable, ne souffrans aucun remuement, ce qui est necessaire de discerner pour gouuerner les vins selon leurs naturels, sans les forcer, de peur de les perdre.

Aucuns, d'vne façon particuliere, gouuernent ainsi leurs vins. Dés les auoir entonnés & encaués; percent generalement tous leurs tonneaux, mettans à chacun la canelle par le bas: & sans en auoir aucun destiné pour leur ordinaire, tirent de tous indifferemment, tantost de l'vn, tantost de l'autre, selon leurs appetits. Cela continuent-ils iusques au moix de Mars, auquel temps roulent tous leurs tonneaux par la caue, l'vn apres l'autre, afin d'en faire mesler ensemble le vin & la lie. Aprés, ce Vin ainsi broüillé & pesle-meslé, est transuasé en tonneaux bien nets, par le moyen d'vn seul tonneau vuide qui se remplit du vin de son prochain: ainsi vuidant l'vn, l'autre se remplit iusqu'au dernier, selon qu'il se treuue de vin dans les tonneaux entamez: chacun tonneau au preallable ayant esté bien laué, & de nouueau tous arrangez en la caue comme en Vendanges, d'iceux ayant osté les canelles & bien refermé leurs trous. Puis les tonneaux pleins sont curieusement bouchez par le dessus, pour le reste de l'annee. Finalement percé leur vin se mesnage à la maniere commune: duquel ils se seruent aussi tost qu'il est resclairci, ce qui auient dans peu de iours apres ce remuëment. *Peu de mesnagers tiennent cest ordre.*

DES VINS PRESSEZ, TREMPEZ allongez & autres de mesnage.

CHAPITRE IX.



Iant tiré le vin de la cuue, le marc restant sera incontinent porté au pressoir, pour là en exprimer par force le vin qui de gré n'est voulu sortir de la cuue. Tels vins presés ou raqués (comme directement contraires à ceux de la mere-goutte) sont les moins delicats, à cause qu'ils tiennent beaucoup de la substance du marc: mais aussi de longue garde, dont ils sont beaucoup prisés pour le mesnage. Pour laquelle cause au païs d'Anjou, le vin presé est meslé auec le meilleur & plus delicat, qui est le premier sortant de la tinne, par le meslinge de ces deux extremes en composant vn vin moien en bonté, sans craindre la corruption. De la façon du pressoir, n'est besoin de parler, y en aiāt de tant de sortes, qu'impossible seroit de les representer toutes. Les plus communes sont par viz & leuiers, l'vne & l'autre estans fort aisees & seruiables: & selon que le païs est abondant ou eschars en vendange, & que par consequent les pressoirs sont plus ou moins presés de besongne, l'on les fait grands ou petits, mais tous-jours de fort & solide bois. A presser *Presser le marc.*

autre chose que marc de raisins ne seruiront ces pressoirs-ci, non pas mesmes à sejourner aucune matiere de forte senteur: sur tout mauuaise, comme cuirs, chanvres, & semblables, de peur de les communiquer au vin. Ains nettement les tiendra-on durant l'annee, afin que le vin passant par là, en sorte bon sans scrupule. Auec semblable soin que des precedens Vins, sera cestui-ci serré dans ses tonneaux sans se pouuoir exhaler. Le marc sortant du pressoir est gardé pour les pourceaux, & pour donner aux pigeons & poules en certain temps de lannee: à secher, afin den retirer les pepins pour en engraisser les cheuaux: ou ne pouuant seruir à aucune de ces choses, à faire du fumier. Pour les pais ausquels les Vignes pour leur grande abondance, font le gros du reuenu, le presser est inuenté, non pour ceux qui en sont passablement accommodés: car d'autre plus auantageuse façon le marc y est employe, faisant d'icelui auec de l'eau, du Vin de despence pour la boisson des seruiteurs & manœuures. L'ordre qu'on tient à cela est tel.

Son dernier vsage.

Trempé, & ses diuerses façons.

AVANT qu'ouurir la cuue pour en tirer le vin, la prouision de l'eau pour faire ce vin de mesnage appellé, despence, est faite & portee sur le lieu, à tout le moins ce qu'il en faut pour le commencement, à ce que sans seiourner elle soit aussi tost iettee par dessus le marc, que le vin en sera separé: de peur que sejournant le marc sans humeur, sa grande chaleur ne causast quelque mauuaise saueur à la despence; dont la plus commune est l'aigreur, laquelle il s'acquiert promptement, si on n'vse de diligence à verser l'eau dans la cuue. Parquoy dés incontinent qu'on verra le bon vin auoir cessé de sortir de la cuue, sans la fermer par bas, vn homme entrera dedans pour en oster du marc tout ce qu'il y trouuera de sec au dessus, & à force de pieds faire rejoindre au bois de la cuue le marc qui s'en treuuera reculé par la sortie du vin: à toutes lesquelles choses conuient aller curieusement pour auoir bonne despence. Ce fait l'eau y sera mise, la iettant par le dessus, & en telle quantité pour la premiere fois, qu'il en faut pour couurir tout le marc sans plus, où dans peu de temps par la force du marc elle boüillira vigoureusement. Apres chacun iour vne fois, y sera ajoustee de nouuelle eau peu à peu, à ce que le boüillir du total n'en soit destourné, comme il seroit à craindre y en mettant par trop à la fois, si que par ce moyen la substance restante au marc sera communiquee à l'eau & en couleur & en saueur; dont se composera de bonne despence; & tant meilleure que plus y aura de marc & moins d'eau. Dans deux ou trois iours le premier trempé ou despence sera tiré de la cuue & entonné comme le vin; lequel trempé se gardera estant bien logé, jusqu'aux nouuelles vendanges. Sur ce mesme marc remettra-on de l'eau comme dessus, pour en faire vne seconde despence, puis vne troisiesme, toutes lesquelles seront enuaisselees comme la premiere, pour les faire boire, au contraire de leur aage: c'est asçauoir, la plus nouuelle & derniere faite, la premiere, gardans pour l'arriere-saison les plus vieilles & faictes les premieres; par estre plus substancielles, & partant plus seruables, lesquelles aussi surpasseront en bonté les vnes les autres selon leur ordre. Finalement, de l'eau sera ajoustee par dessus, tous les iours & peu à la fois, pour n'affoiblir trop la boisson qui de là en hors sans la remuer dans les tonneaux seruira pour l'ordinaire de la grossiere famille

mille, la tirant directement de la cuue à mesure du besoin, & cela durera iusqu'à Noël, plus ou moins, selon qu'elle sera gouuernee. Voila sans grande peine du vin trempé pour la prouision de vos seruiteurs, auec espargne des bons vins. Ceci sera noté comme pour maxime, *De ne changer d'eau, ne de façon de l'application:* de peur de gaster vostre trempe; ne pouuant ce mesnage souffrir mutation en cela, d'où sourdent non seulement des gousts desagreables à la boisson, ains souuentesfois des extremes corruptions. Parquoi l'on s'arrestera à l'eau & à la façon que premierement l'on aura prinse. A l'eau, c'est assauoir d'acheuer vos trempés de celle dont vous-vous serés serui dés le commencement, sans meslinge d'aucune autre: & venant au choix des eaux, preferés tous-jours celle de fontaine à toute autre, comme la meilleure. Quant à la façon de la despence & application de l'eau, diuersement on s'y manie. Les aucuns pour preuenir l'aigreur, tiennent tous-jours moüillé le dessus du marc, en l'arrousant d'eau tous les iours, quand on la jette dans la cuue. Les autres au contraire, craignent l'esuent, dont ils tiennent le dessus du marc sec & affermi, comme vn chapeau seruant de couuerture au reste. Ceux-là paruiennent à leur intention en mettant vn aix au milieu de la cuue sur le marc, contre lequel ils jettent tous-jours l'eau, laquelle pour la durté du rencontre s'escarte de tous costés, moüillant le dessus du marc: ceux-ci, seulement par vn costé faisant vn trou au marc joignant le bois de la cuue, le long duquel doucement font glisser l'eau dedans, dont le dessus du marc reste tous-jours affermi & sec. Par lesquels deux chemins, quoi-que contraires, paruiennent où ils desirent, pourueu que sans varier poursuiuent le premier prins.

AVTRES au lieu de plusieurs trempés diuers en bonté, n'en font qu'vn seul bon, mettant sur le marc, à vne fois, toute l'eau qu'ils imaginent seruir à leur intention. Et apres y auoir boüilli quelques jours, retirent de la cuue le trempé, & lors que la couleur leur en agree, pour l'entonner: demeurant d'autant meilleur, que moins le bon vin aura cuué, & moins d'eau aura esté mise sur le marc.

VN troisiesme moien, & qui rencontre mieux le plus souuent qu'aucun des precedents: C'est que tous les jours on met de l'eau en la cuue, & en tire-on du trempé; mais de tout cela en petite quantité: continuant ainsi iusqu'à ce que toute la vertu du marc soit exprimee & attiree par l'eau.

EN ceci conuient estre tous d'accord, que de preuenir la ruine des cuues, ausquelles le faire des trempés ou despences porte dommage, & tant plus grand, que plus longuement ces boissons y sejournent: à cause des mauuaises senteurs qu'elles en acquierent, quand à la longue par negligence, on ne tient conte de les visiter, pour pouruoir aux defauts y suruenans. Dont la perte n'est seulement pour la boisson qui est alors dans icelles: mais pour toute la vendange qui par-apres és annees suiuantes y est mise. D'autant que la cuue en estant infectee, de mesme communique-elle telles mauuaises qualités aux vins s'y cuuans en suite. Ces maux se preuiendront en tenant l'œil que l'eau soit mise en la cuue tous-jours à propos, en continuant iusqu'à la fin l'ordre qu'aurez vne fois commencé: en faisant sortir le marc de la cuue; dés aussi-tost que les trempez en seront dehors, sans attendre vne heure apres: & finalement rascler & nettoier le dedans des cuues, autant cu-

Preuenir le mal que les trẽpez causent aux cuues.

rieusement que si on y vouloit mettre de la nouuelle vendange: pour demeurer ainsi vuide de toute saleté, durant le reste de l'annee. Mais le meilleur sera de destiner vne ou deux cuues pour les trempés; dans lesquelles, seront portez des autres cuues les marcs, apres en auoir tiré les vins: où sans hazarder la bonté des cuues franches, les trempés se feront comme l'on voudra. Par ainsi, auec la conseruation des bonnes tines ou cuues, & les vins & les trempés se rendront bons chacuns en sa qualité.

Allonger les vins auec de l'eau, par diuers moiens.

CESTE façon fournit plus de boisson de mesnage que nulle autre, mais aussi de plus grossiere liqueur. Parquoi qui desirera d'en auoir de plus agreable, faudra qu'il se contente de moins, où par diuers degrés il paruiendra, en allongeant les vins auec de l'eau. Sur la vendange foulee estāt dedans la tine, on versera le quart d'eau claire & nette, incontinent, auant que le vin se soit aucunement eschaufé; dont au bout de sept ou huict iours que le tout aura boüilli ensemble, sortira vn vin agreable & en couleur & en saueur, pourueu que les raisins aient esté vendangés bien meurs & cueillis en vn bon endroit.

AVTRE, Apres auoir tiré le vin de la cuue, en sa place y mettra-on de l'eau telle quantité qu'on voudra; & encore des raisins foulés y seront ajoustés par-dessus; iusqu'à en remplir la cuue: de laquelle, apres que le tout aura boüilli ensemble tant qu'on voudra pour la couleur, sortira du bon vin & agreable à la veuë.

AVTREMENT: Les raisins seront mis tous entiers dans la cuue, & d'iceux tirés au bout de trois ou quatre iours, le vin que sans fouler liberalement voudront rendre, qu'on reposera dans des tonneaux pres de la cuue. En apres on foulera les raisins, & sur iceux mettra-on bonne quantité d'eau, & incontinent apres le vin qu'en aurés ja tiré, y sera remis, pour reboüillir auec l'eau: dont se composera vn vin bon & delectable, voire tel, que difficilement (cuué & entonné comme il appartient) se pourra remarquer l'allongement d'icelui.

Vin rapé.

CESTE façon-ci est aussi tres-bonne, & de bon mesnage, de laquelle plusieurs se seruent. Choisissés des raisins, noirs, bons & bien meurs, separés-les des rafles ou draches, & ainsi esgrumés sans les presser; jettés-les dans vn grand tonneau bien net, & en suite mettés-y du vin vieil, bon & franc, autant qu'il en faudra pour moüiller ces raisins, contenās le quart du tonneau. Finalement y ajoustera-on de l'eau toute boüillante, non pour en acheuer de remplir le tonneau, ains à icelui restera de vuide vn bon demi pied pour y boüillir aisément ce meslinge, comme il fera incontinent auec grande force: & par ce moien se conuertira en bonne boisson; tenant aussi tousiours fermé le trou du bondon, de peur de l'esuent. Ce mesnage consiste en ce que ce bruuage s'allonge tous les iours par le moien de l'eau fraische qu'en petite quantité on jette dans le tonneau, toutes les fois qu'on en tire pour boire: dont il semble n'auoir iamais fin. Aussi à la verité, ceste boisson, la gouuernant ainsi, peut durer toute l'annee: & neantmoins la refortifierés en y ajoustant par fois quelque peu de bon vin, en lieu de l'eau; lequel vin tirerés des fondrilles des tonneaux sentans la longue traicte, là emploiant les restes de vins qui ne pourroient seruir qu'au vinaigre. Aucuns font ce vin qu'on appelle, Rappé, dans des tonneaux defoncés d'vn costé, & posés debout comme vne cuue, les tenans couuerts par le des-

sus

ſus le mieux qu'ils peuuét:mais cela n'eſt ſi bon qu'és foncés des deux bouts, le vin ſentant par trop l'eſuenté, à raiſon dequoi au bout d'vn temps ſe rend imbuuable. Ajouſter à ce vin-rappé, la vingtieſme partie de ſes raiſins, du bois vert de fouſteau, c'eſt à dire ſur vingt corbeillees de raiſins vne de fouſteau, couppé menu par retailleures, auec vn rabot de charpentier, luy donne force & odeur agreable, ainſi que le praticquent aſsés ſouuent les tauerniers de Paris. Par littees doncques les raiſins eſgrumés & le fouſteau ſont mis dans vn tonneau defoncé par vn des coſtés, puis posé & tenu debout comme deſſus. Ou bien(& qui eſt meilleur pour les raiſons dittes) eſt curieuſement refermé & gouuerné durant l'annee, comme les autres boiſſons.

VOICI vn autre moien pour eſtre ſecouru de bruuage en temps de petites vendanges: mais de bruuage bon & delicieux, tenant reng entre les bons vins pour la table du maiſtre. Des poires bien qualifiees en telle quantité qu'il vous plaira ſeront molues & briſees, aprés ſans autre myſtere, ſetôt jettees dans la cuue, ſur le marc des raiſins, incontinent aprés en auoir tiré le vin. Là le tout bouillira enſemblément par le propre naturel de chacune de ces matieres: & ce tant qu'il vous plaira, pour en faire du vin clair ou couuert. Finalement ce vin meſtif en ſera tiré quand la couleur vous en agreera, & ſerré en bons tonneaux, ainſi qu'il appartient: lequel participant & du raiſin & de la poire, ſe rendra doux & piquant, delicat & plaiſant à boire, & de garde, juſqu'à la fin de May, non gueres plus, par n'eſtre choſe ſeure de pouuoir ſouffrir la violence des grandes chaleurs. Sur ce marc ainſi meſlingé jettera on puis-aprés de l'eau, pour en faire de la deſpence à la maniere ſuſmentionnee. *Vin meſtif.*

ESCLAIRCIR TOST LES VINS NOUVEAUX: LES diuerſifier en couleur & ſaueur: les conſeruer en bonté: remettre les pouſsés.

CHAPITRE. X



PLVSIEVRS matieres y a-il deſquelles indifferemment on ſe ſert pour paruenir au but de ce chapitre: mais nous emploierons ſeulement celles qui ſont bonnes à manger, puis qu'il eſt queſtion d'en aualer le gouſt, rejettant comme pernicieuſes à la ſanté, l'alun, le ſouffre, l'argille, la chaux, le plaſtre, la raſcleure de marbre, la poix, la reſine & ſemblables drogueries, que pour ſatisfaire à leur auarice, les trompeurs tauerniers & cabaretiers emploient à ſophiſtiquer leurs vins, ſans diſtinction des qualités deſdites matieres, ne du bien ne du mal qui en peut auenir à ceux qui en boiuent.

POVR donques eſclaircir le vin nouueau dans vingt-quatre heures, afin d'eſtre lors rendu buuable, comme s'il eſtoit vieil: Faut mettre des retailleures de bois de fouſteau ou heſtre, vert, deſchargées de leur premiere eſcorce, & rabotees, comme a eſté monſtré, dans vn tonneau bien net, & par deſſus du mouſt, ſans toutesfois en remplir du tout le tonneau; afin d'y pouuoir bouillir à l'aiſe quand le tonneau ſera bouché. Mais au preallable les retailleures auront bouïlli auec de l'eau claire dans vn chauderon vne bonne heure, *Eſclaircir toſt le Vin.*

heure, pour les descharger de leur sauuagine; puis seront sechees au Soleil; ou au four suiuant le dire d'aucuns, les autres ne font nï l'vn ni l'autre. La quantité est, pour vne charge de vin, c'est à dire, autant qu'vn bon mulet en peut porter, vne corbeillee de retailleures seches, & à l'equipolent. Moiennant ce, non seulement le vin nouueau s'esclaircit dans ce bref temps, ains il s'acquiert vne agreable senteur. Ce vin ainsi separé est appellé, vin de Coipeau; aiant prins son nom des coipeaux du bois de fousteau ou hestre dont il est composé.

Vin de coipeau.

Changer la couleur de hyacinte en celle de rubi.

SI la couleur de hyacinte ne vous agree, la conuertirés en celle de rubi, auec du jus exprimé de grenades douces; mis dans le vin, en telle quantité que verrés surpasser la naturelle couleur du vin. Le vin noir & gros satisfait aussi à cela; mais auec plus d'effect, le suc des prunelles & meures bastardes, fort meures, dont petite quantité vainc la couleur rouge. Aussi

Et au contraire.

LA couleur de rubi se change en celle de hyacinte, si on incorpore dans le vin quelque peu de saffran mis en poudre: & pourueu que le vin ne soit de soi-mesme guieres couuert ne chargé de couleur, ains soit cleret, verrés vne subite metamorphose, Et cela soit dit pour toutes couleurs de vins (excepté de la blanche) lesquelles se rapportans à ces deux ici, assauoir de hyacinte & de rubi, s'accommodent selon que chasque Vin participe plus de l'vne que de l'autre.

Vin violet.

LE vin violet se fait ainsi. En vigne assise en costau & terre de grés, exposee au Soleil de Midi ou du Couchant, eslirés des raisins noirs, les mieux qualifiés pour la bonté du vin, iceux bien meurs, leur tordrés le pied, & ainsi les laisserés pendus au cep trois ou quatre jours, pour les faire vn peu flestrir & emmatir: aprés coupés les doucement sans les froisser, & les mettés dans vn tonneau défoncé par l'vn des costés, lequel en soit rempli de la cinquiesme ou sixiesme partie, puis refoncé, curieusement, & porté en la caue sera rempli de moust prouenãt des raisins noirs bien meurs & des especes les plus prisees y laissant vn vuide pour vn bouillir, estant le tonneau bien bouché; sans aucunement respirer, à la charge toutesfois d'estre bien cerclé, de peur de rompre. A ce moust seront ajoustees six onces de pellicules d'orange, sechees à l'ombre & gardees dés le mois d'Auril ou celui de Mai precedent, trois de canelle, vne de girofle, & demie de gingembre puluerisées, appliquees auec vn sachet de toile, comme sera monstré. Ces matieres seruiront pour aromatiser vn tonneau de vin, contenant vne charge de mulet, & à l'equipolent plus ou moins: dont se rendra excellent en delicatesse & force, & de couleur obscure tendante au violet, selon le nom qu'il porte.

Moien & matieres pour renforcer les Vins.

CI dessus ont esté donnés des moiens touchãt la couleur; en voici maintenant touchant la saueur des raisins, Le musquat se renforce par des raisins musquats fort meurs & mis entiers dans le tonneau, comme dessus: tous autres vins aussi chascun auec raisins de sa sorte. La fleur de sureau, cueillie au mois de Mai, sechee à l'ombre, & gardee jusques aux vendanges, donne au Vin la senteur de musquat. La semence & la fleur du hormin ou toute-bonne des jardins, cause vne senteur agreable au vin. Les premieres pellicules des oranges aussi, pourueu que comme dit est, elles soient preparees dés Auril ou Mai, qui est lors qu'on apreste les oranges pour confire, & qu'aussi pour les mieux confire, conuient en leuer telles pellicules. Mais en ce serui-

ce-ci, la canelle surpasse toute autre matiere, auec grand effet, aromatisant les vins qui en sont imbus.

OVTRE lesquelles se seruita-on en cest endroit de certaines drogues exquises & bien choisies, que l'homme d'esprit emploiera, ajoustant aux antiques inuentions selon les occurrences. Comme d'iris ou glaieul, du souchet, du jonc odorant, de la casse, du poivre, de la muscade, de la graine de paradis, du labdanum, du storax, du benjoin: voire si tant il veut despēdre, du musc, de la ciuete, de l'ambre-gris. Et en somme, de toutes matieres aians quelques bonnes & precieuses qualités; soient ingrediens, semences, racines, herbes, bois, fueilles, fleurs, fruicts, gommes, mineraux, qu'on fera bouillir dans les vins lors qu'ils sont en leur premiere force, afin de communiquer aux vins leurs propres substances. Pour laquelle chose faire ainsi qu'il appartient, telles matieres en assemblage de deux, trois ou quatre, ou seules, selon qu'on l'imaginera pour le mieux, seront emploiees dans des longs sachets de toile claire, faits à la mesure du bondon du tonneau, par lequel on les fourrera dans le tonneau incontinent le vin y estre mis sortant de la tine & là attachés à-tout du gros fil, on les accommode de telle sorte, qu'estans les sachets retenus au bondon sans toucher au fonds, pendant jusqu'au milieu du tōneau ou vn peu plus bas: dans lequel par sejour de huit ou dix jours, lesdites matieres laisseront toute leur vertu, pourueu que pendant cela le trou du bondon demeure bien bouché, afin que rien ne s'en exhale. Passé lequel temps, les sachets seront retirés auec le marc restant dedans iceux, & par ce moien rien de terrestre prouenant desdites matieres, ne s'ajoindra au vin. Les vins blancs attirent mieux à eux l'esprit de ces choses, que les clerets; & ceux-ci, mieux que les rouges; par boüillir plus fort & plus longuement les premiers que les derniers. Parquoi on aduisera d'emploier plus de ces matieres-là, tant plus les vins seront couuerts: la quantité d'icelles suppleant au defaut du boüillir des vins. Par mesme methode seront faits des vins medecinaux, comme sera monstré en son propre lieu.

Autres moiens & matieres pour meliorer les Vins.

POVR adoucir les vins qui d'eux-mesmes sont rudes, diuers moiens met-on en œuure, dont ceux-ci sont asseurés. Ferés confire des raisins fort meurs, en les faisans reposer durant quelques quinze jours sur des aix, des claies, ou sur de la paille à couuert: passé lequel temps les ferés fouler & jetter dans la cuue sur le marc restant du vin qui peu auparauant en aura esté tiré: lequel aiant reposé quelque heure dans des tonneaux, sera remis en la cuue pour y rebouillir auec les susdits raisins tant longuement qu'il vous plaira, dont paruiendrés à ce que desirés; moiennant que les raisins ajoustés facent la vingtiesme partie du total de la cuue. Ainsi s'adoucira le vin, mais il ne pourra estre que fort chargé de couleur, pour son long sejour en la cuue.

Adoucir les Vins.

ON adoucira le vin dās la cuue, si sur icelui l'on jette des raisins noirs bien meurs, quelque peu emmatis par la garde de sept ou huit jours & foulés sans draches; moiennāt qu'en ce faisant on nouure du dessus de la vendāge foulee affermi au haut de la cuue, que le moins qu'on pourra, de peur de l'esuent; lequel on preuiendra, en faisant vn trou en ladite vendange joignant le bois de la cuue, par lequel doucement on les fera couler dans la cuue. Ce peu sera limité à la centiesme partie du contenu en la cuue, pour passablement adoucir le vin, moins ne lui pouuant seruir de rien, & plus ne lui estant necessaire.

DANS

Dans les tonneaux, les vins aussi s'adoucissent auec quelque petite quantité de la liqueur exprimee des raisins eschaufés dans le four, laquelle on tire ainsi. Les raisins fort meurs sont mis sur des claies, & icelles dans le four encores chaud, aprés la cuisson du pain, pour y demeurer jusqu'à ce qu'enflés de chaleur, commencent à se creuer: d'où lors sortis & jettés en la cuuette sur autant de raisins froids, tous ensemble sont foulés, dont on tire la liqueur que demandés.

Le vin cuit de mesme adoucit le vin, en mettant dans le tonneau ce que verrés satisfaire à vostre intention. Le miel aussi a semblable vertu, mais sa grossesse manifeste trop notoirement la tromperie, faisant le vin estre gras.

C'est le moust bouilli qui en cest endroit se monstre plus vertueux qu'aucun autre artifice, receu en plusieurs endroits auec applaudissement. Ainsi l'on s'y manie. La moitié du moust destiné pour le remplage d'vn tonneau est mise sur le chauderon, là où elle bouillira vne onde seulement, en l'escumant curieusement, & toute chaude est mise sur lautre moitié ja enuaisselee dans le tonneau: lequel rempli & puis fermé sans respirer, conserue ce vin-là sans aucunement bouillir, dont il se rend doux en perfection. Le bouillir artificiel luy ostant le naturel. Mais en ceste maniere ne peut-on faire que vins blancs, desquels neantmoins se seruira-on, pour aucunement adoucir tous autres de quelle couleur qu'ils soient.

Oster la douceur importune du Vin.

Certains terrois produisent naturellement les vins doux, qui toutesfois desagreent autant à leurs maistres qu'aucuns se peinent à adoucir les leurs. Pour n'auoir les vins doux, l'on ne laissera par trop meurir les raisins en la vigne, ains les vendangera-on vn peu deuant le temps. L'on ne couurira les cuues, le vendange y estant. Aucun moust ne sera mis au fonds des tonneaux, auant qu'y loger les vins. Les tonneaux ne seront fermés que bien tard, pour du bondon laisser verser les vins en bouillans, remplissant les tonneaux dés le commencement. Par cest ordre les vins restans verdelets, ne pourront estre attains d'aucune importune douceur. Et ce remede seruira aussi en euaporant les vins, à consumer leurs ardentes fumosités, à cause dequoi demeureront petits & foiblets, toutesfois de bon goust, comme aucuns desirent pour leur santé, ne pouuans souffrir la force des puissans vins: qu'aussi ne veulent-ils corriger auec de l'eau, par leur estre ou prejudiciable ou ennuieuse. Les vins ja enuaisselés, qui contre vostre intention se rencontrent doux, seront corrigés en les remuant d'vn tonneau à l'autre, & tenant ouuert le tonneau durant quinze jours, seulement d'eux ou trois heures chacun. Mais plus asseurément cela se fera par le changement d'air, mesme si c'est de païs chaud en froid.

Pour conseruer les Vins en bonté.

Tovchant la conseruation des vins, le premier article en est le logis, comme a esté dit. Car en tonneaux & caues mal qualifiés, tout Vin, quelque bõ naturel qu'il ait, se gaste: tãt ceste precieuse liqueur hait la coruption. Qui par curiosité goustera du vin que certains mareschaux, pour leur paureté, logent prés de leurs forges, treuuera sentir la fumee; qui est pour preuuer le vin naturellement attirer à soi la senteur à lui prochaine. Dont se resoudra le pere-de-famille, non seulement d'esloigner ses vins de toute mauuaise odeur, ains à les auoisiner des bonnes, tant qu'il lui sera possible: & par ce moien preuiendra-il le mal, & profitera le bien auenant de ces choses,

selon

ſelon qu'à cela le vin eſt enclin. Eſtant la matiere de nos vins d'elle meſme bonne, auec la ſeule ſimplicité ſuſdite, conſerucrons-nous nos vins ſans ſophiſtiquement aucun : mais doutant d'icelle ou par la ieuneſſe des Vignes, ou par la malice du terroir, ſuiuant le precedent conſeil, ne garderons longuement tels vins; afin de ne les commettre au hazard d'experimenter la violence des chaleurs ſous l'effort deſquelles ſuccombent les vins à cela ſujets. Or quels que ſoient nos vins, par ces adreſſes outre les precedenres les ſoulagerons nous beaucoup, les maintenans en force & bonté : dont les bons ſe rendront meilleurs, & ceux de peu de valeur s'en amenderont aucunement. De toute la tinee ou cuuee du vin, celui qui vient le dernier eſt de plus facile garde, auſſi de plus groſſiere liqueur: comme le premier eſt de plus difficile conſeruation, auſſi le plus delicat: ſelon le naturel de toutes choſes dont les plus precieuſes ſont les plus penibles à garder. Parquoi le dernier ſera mis à part & deſtiné pour l'arriere ſaiſon. Toutesfois n'eſtant voſtre vin generalemét par trop ſujet à ſe gaſter, compenſant la delicateſſe du vin auec la conſeruation, ſera bon de meſler enſemble le premier auec le dernier; pour en faire des vins ſeparés. Et paſſant plus outre de ces vins-là, en tirerés encores la plus ſaine partie du milieu du tonneau, le quart d'icelui, & non dauantage. Car puiſ-que c'eſt choſe confeſſee de tous, que le plus parfait & meilleur vin, ſe loge & ſejourne au milieu du vaiſſeau (comme du miel au fons, & de l'huile au deſſus, ainſi qu'a eſté dit) prenant en tel endroit-là le vin que deſirés garder, meſlingé du premier & du dernier de la cuue, tranſuasé en tonneaux bien nets, au temps marqué ci-deuant non plus tard, & logé en bóne caue, ne ſerés deceu de voſtre intention. Les vins moins ſujets à corruption, ſont ceux qui le moins auront cuué. Ceux auſſi qui auront eſté tranſuasés, comme a eſté dit ſe treuueront plus ſeruables que les autres. Ne faut faire eſtat de garder longuement le vin cueilli en vignes nouuelles, trop graſſes, ou trop fumees, pour les raiſons dittes. Ietter du ſel batu en petite quantité dans le fons du tonneau auant qu'y loger le vin, outre celui mis en la cuue, preſerue le vin de moiſiſſeure & le rend de bonne force & vigueur. Les vins nouueaux tourmentent fort les vieux, prés deſquels ils ſont logés, en leur communiquans leur importune chaleur : pour laquelle cauſe, eſt neceſſaire de ne les en approcher de trop prés, ou pour le mieux, les mettre en caues ſeparees. Il a eſté dit combien l'eſuéter eſt pernicieux aux vins, & qu'il ne ſe peut preuenir qu'en tenant les tonneaux bien bouchés & remplis, article qui à telle occaſion ſera eſtroictement recommandé.

Le meilleur Vin ſe loge au milieu du vaiſſeau, le miel au fonds & l'huile au deſſus.

Ce ſont les exceſſiues chaleurs, tonnerres, coups d'artillerie, & autres grands bruits, qui ſouuent renuerſent & font tourner les Vins. Pour à quoi remedier, faut en eſté ſouuent donner air aux vins, en ouurant les tonneaux par le bondon, pour quelque heure : & en outre par fois, & à chacune, en tirer vn demi verre par la guille ou eſpine, car par ce moien la chaleur nuiſible encloſe dans les tonneaux, en vuidera, ſeruant de rafreſchiſement aux vins. Se faut ſoigneuſement donner garde de ne tracaſſer prés des tonneaux remplis de vin, ne jamais heurter contre: c'eſt pourquoi auons dreſsé les caues & logis des Vins, en lieu ſolitaire: eſloigné de bruit.

Les grandes chaleurs & tonnerres eſbranlent les Vins.

Qui ne ſe contentera de ces faciles adreſſes, pratiquera infinité de receptes pour la conduite des Vins, eſcrites és liures de Caton, Palladius, Columella,

Receptes pour la conſeruation des Vins.

mella, Pline, Constantin-Cesar, & autres Antiques (si toutesfois le peu de raison qu'on treuue en plusieurs d'icelles, dont aucunes s'en rendent ridicules, ne l'arreste) comme de pendre jusqu'au milieu du tonneau par vne cordelette attachee au bondon, du lard enuelopé auec du linge, pour garder d'esuenter & aigrir le vin. De mesme faire de l'argent vif, mis dans vne fiole bien fermee auec de la cire pour rafreschir le Vin. Des cailloux de riuiere & du gros grauier se seruir aussi pour rafraischissemét, les mettãs au fonds du tonneau. Couurir le dessus du Vin auec de l'huile d'oliue, pour garder d'esuenter, à l'imitation des Apoticaires, qui ainsi conseruent les jus & liqueurs de plusieurs herbes & fruits. Pour preseruer les vins de toute corruption, messler parmi eux quelques onces d'alun de roche, de soufre, & de sel puluerisés: ou faire bouillir lesdites matieres dans du vin & chaudement les verser dans le vin dont est question. Autrement, vser du plastre des racleures de marbre, de la chaux, de la poix, de la resine & autres drogueries desquelles ai ja parlé, qu'il treuuera dans les susdits autheurs, aiant plus d'esgard au profit de la bource, qu'à celui du corps. Aussi experimentera-il pour donner pointe piquante à ses Vins, s'ils peuuent endurer le meslinge d'eux auec leur lie, selon la pratique d'aucuns, & qui a esté monstré ci-deuant.

Esclaircir le Vin trouble presage de corruption.

COMME il est aisé au Medecin de maintenir par son art, la personne en santé, & plus facile de guerir les maladies en leur naissance, qu'aprés estre paruenues en parfait accroissement: Ainsi par degrés est-il des Vins, lesquels auec peu de peine cõserue-on en bõté, comme a esté enseigné, & auec moins de soin, les garde-on de perdre, lors qu'ils marchandent à se tourner, qu'à les guerir aians du tout fait le sault. Lors qu'on s'apperceura les vins changer de couleur, presageans par là, mutation de saueur, à chacun tonneau jettera-on par dessus le vin trois ou quatre douzaines de noix communes, ardentes & flamboiantes, & incõtinent aprés refermera-on les tonneaux, non auec leurs serrails accoustumés, ains auec autres faits auec des escorces de saule enueloppees ensemble comme pelotons de filet; à ce que le vin par exhalaison vuide sa malice par le trauers desdites escorces, lesquelles ne pouuans parfaitement joindre ensemble, laissent du vuide pour le passage de l'air. Par là, le vin s'esclaircira, & remué en vaisseau bien net & parfumé, y aiant mis au fonds quelques poignees de sel, reuiendra presques aussi bon que deuant, à la charge de le boire incontinent, par ne souffrir la longue garde. Le vin qui commence à s'eschauder sentant la brusleure, non seulement ne passera-il plus outre pour se gaster du tout, ains se remettra-il en bon estat, si estant remué en vaisseau, on jette dedans quelque quãtité d'orenges couppees en quartiers & enfilees comme patinostres en vne cordelette, auec laquelle seront suspendues jusqu'au milieu du tonneau seulement pour dix ou douze jours; passés lesquels on les retirera. Ajoustant aux orenges quelques onces de cloux de girofle, dont elles seront lardees, sera pour donner bonne odeur au vin. Le bois d'aune ou verne, celui ioignant a la premiere pelure ou escorce, deschargé d'icelle, retient le vin de s'acheuer de tourner, si on en met raisonnable quantité par menues pieces, dans le tonneau lors qu'on s'apperçoit que le vin commence à se troubler: mais auec plus d'efficace, si auparauant le vin est transuasé comme dessus.

Remettre le gasté.

LE Vin gasté ou poussé, en Latin dit, *Vappa*, se remettra & rendra buuable par ce

par ce moien. Il sera gardé jusqu'aux vendanges prochaines dans des tonneaux bien nets, ausquels on l'aura remué, l'ostant de sa lie pour n'y croupir. Alors on le fera passer par le trauers du marc des raisins, duquel fraischement le vin aura esté tiré, le jettāt par dessus pour y sejourner quelques jours afin d'y bouillir: d'où retiré, le treuuerés clair & net. Si pour la premiere fois cela ne rencontre du tout bien, y retournerés vne seconde, voire vne troisiesme, & jusqu'à ce qu'il soit venu au poinct que desirés. Mais à chascune fois changeant le marc nouueau, pour auoir tant plus de vigueur. Logerés puis-aprés ce vin ici en tonneaux francs & nets, parfumés auec la composition suiuante: Pulverisés de la canelle, girofle, muscades, poivre, gingembre, graine de paradis & d'encens de chacune demie-once: infusés tout cela dans du soufre fondu sur petit feu, dequoi enduirés ou incrusteres des minces retailleures de bois de fousteau, vert & non sec, faites à tout le rabot de charpentier, pour ainsi mixtionnees les faire brusler dans le tonneau; à ce que la fumee en sortant s'attache comme suie dans l'interieur du tonneau. Pour ce faire commodément, conuiendra agencer les retailleures en anneaux (ainsi que de lui-mesme le bois se ploie en le rabbotant) les enfilans auec du fil d'archail en chaine, laquelle pendante par le bondon jusqu'au milieu du tonneau, y aiant mis le feu, telle droguerie bruslera dedans à l'aide d'vn peu d'air que lui donnerés par le bondon: & non beaucoup, de peur que la fumee s'exhalant par trop, ne rendit vain le remede. Ce fait, & retiré le fil d'archail, subitement l'entonoir sera mis dans le bondon & tant justement y entrera la queuë, qu'à l'aide des estoupes ou du linge dont l'aurés enueloppee, qu'elle retiendra enclose la fumee dans le tōneau sans en pouuoir ressortir. Aprés le vin sera versé dans l'entonnoir, lequel en demeurera à demi plein jusqu'à ce que le tout soit vuidé au tōneau; afin que par aucune issuë la fumee ne s'en retourne, ains se mesle auec le vin. Finalement, le tonneau sera bien fermé, de peur que le vin s'esuente, lequel dans cinq ou six jours treuuerés remis pour estre beu au plustost: non pour le garder longuement, de peur de recheute. De la quantité des matieres susdites parfumerés de vin, cinq ou six charges de mulet, chacune limitee à trois cens liures du pois de Paris.

AVEC moins de coust & en diuerses sortes racoustre-on les vins tournés. Par dessus le vin tourné, remué dās tonneaux bien nets, jetterés vne huittiesme partie de vin nouueau tout chaud, dans lequel aurés bouilli jusqu'au creuer, des grains de raisins noirs bien meurs, puis curieusement refermerés les bondons, afin que le vin ne prenne vent. *Autrement.*

LES racines & herbe de l'ache: Celles de bette: Les raiforts couppés à tronçons: Le pur blé froment: La semence de pourreaux: La cire Vierge, seruent à oster la chancissure, moisissure & puanteur des vins, les mettans dans les vins separés ou assemblés, comme l'on voudra, auec des sachets accommodés à la maniere ditte. *Autre moien.*

IETTER dedans le vin pousse vn plein verre de maluoisie, le remet en bonté, pourueu que, pour vn preallable, le Vin soit esclairci, ou par le bois d'aune, comme a esté monstré, ou par autre moien, & aprés remué en tōneau bien laué & net. Mais ce n'est, de maluoisie naturelle dont l'on se sert en cest endroit, ains d'artificielle, qui se fait auec du miel, de l'eau ardent, & de la graine de moustarde concassee, le tout distillé au bain de Marie. *Autre.*

DESQVELLES matieres & moiens ou de partie d'iceux, par heureux rencontre aucuns s'estans bien treuués, les ont mises en reputation : dont le mesnager se seruira selon les occurences. Mais comment qu'on ouure en cest endroit, jamais les vins ne se remettent tant parfaictement à leur premier naturel, qu'il n'y reste quelque petit reste de corruption : ausquels remedes ne s'arrestera tant le pere-de-famille, qu'à en preuenir l'occasion : & ce par bon gouuernement de ses Vignes, raisins, vins, celiers, caues, & principalement de ses cuues & tonneaux, où gist le poinct de ce negoce, comme a esté dit. Parquoi le plus certain remede de ne perdre du tout ses vins gastés, est, de les vendre quoi-qu'à petit prix, pour en faire de l'eau-ardant, autrement dite l'eau de vie, de l'excellence de laquelle le cep produisant le raisin, est dit en Latin *Vitis*, estant meilleur d'en tirer vn peu d'argent, que rien du tout, contraint de les verser par terre, comme de tant malicieux vins se rencontrent, par le naturel sauuage de leurs terroirs, dont les maladies ne souffrent d'estre nullement medecinees. Encores est-ce meilleur mesnage de conuertir ces vins pousés, en Vinaigre, que de les vendre pour l'eau de vie, à cause du prix du Vinaigre equipolant quelquesfois celui des meilleurs vins. Laquelle metamorphose, peut-on aisément faire, comme sera monstré.

Emploi des Vins pousés en eau de-vie.

Ou en Vinaigre.

ET qui plus est craignant de perdre le bois auec le vin gasté ; aussi tost en auoir tiré tel vin les tonneaux seront defoncés; deschargés des fondrilles, sechés & rasclés, aprés bruslés en dedans auec flâme claire de sarment ou d'autre legere matiere; puis serrés en lieu sec pour le reste de l'annee. Reïterant le bruslemẽt, lors que par nouuelles Vendanges l'on y voudra remettre du vin. Et sera bien conuenable, que les matieres qu'y brusleres aient bonne senteur, comme rosmarin, tym, aspic, lauande, genevres & semblables, selon les lieux, afin de laisser aux tonneaux quelques restes de bonne odeur.

Pr:eseruer leur bois.

C'EST l'ordre sous lequel toutes sortes de vins se peuuent aujourd'hui faire, garder & mettre en leur premiere bonté ; different toutesfois en beaucoup de parties à celui des Anciens : dont l'extreme peine qu'ils y prenoient nous fait dire que les changemens des temps & des affaires en general, ont aussi changé les vsages au fruict du mesnage: mesmes en ceste partie de l'appareil de la nourriture de l'homme, nous voions que la conduite des vins nous est maintenant si facile ; que nous y paruenons auec beaucoup moins de trauail qu'ils ne faisoient : & afin que nous remarquions mieux l'ordre qu'ils y tenoient, ie traitte au chapitre suiuant la façon qu'ils donnoient à leurs vins, ainsi qu'ils l'ont mis par escrit en leurs liures d'Agriculture. Ce que je fais, tant pour le contentement de nostre curiosité, & pour nous inciter à nous emploier vigoureusement à tant necessaire mesnage : que pour recognoistre le bien que nous fait le conducteur de nature, nous declarant les secrets qu'il auoit caché à nos peres.

Conclusion de ce chapitre.

ANTIQVES FAÇONS DE FAIRE ET GOVVERNER les Vins, plus pour distinction que pour instruction.

CHAPITPE XI.

AVEC


VEC les Anciens Grecs & Romains, auons-nous cela de commun, que de planter, cultiuer, & vendanger nos vignes presque de mesme qu'eux: mais rien plus que cela, car le moien de faire loger & conseruer les vins, est tout dissemblable à celui que nous prattiquons aujourd'hui par tout ce Roiaume, où la vigne croist. Premierement leurs raisins couppés en maturité, estoient portez dans le pressoir, assis sur la cuue, où incontinent des hommes les fouloient au pied. Le vin tumbant dans la cuue, aussi-tost estoit tiré en moust, & entonné dans les vaisseaux où il boüilloit longuemét. Apres refouloit-on le marc, duquel tiroient vn second vin pour le mesnage. Par tel ordre les vins ne pouuoient estre que blancs, leur defaillant le boüillir auec le marc; d'où procede leur obscurité. Neantmoins en auoient-ils de diuerses couleurs: car comme il appert par Pline, les Antiques en faisoient estat de quatre principales, à sçauoir, de la blanche, de la noire, de la rousse, de la claire, qu'autrement ils appelloient, œil-de-perdris, lesquelles par artifice ils faisoient selon leurs diuerses inuentions: ainsi que par vne miliasse de sophistiquemens ils composoient leurs vins, les changeans & meslingeans en couleur & saueur.

Les Anciens auoiēt leurs vins de quatre couleurs, mais artificielles.

CE qu'ils appelloient pressoirs, n'estoit ce que nous recognoissons aujourd'hui sous tel nom: d'autant qu'il n'est fait mention d'en tirer le moust par autre force, qu'auec le pied, y estans seulement les raisins foulez, & non pressez auec violence, comme nous faisons par nos pressoirs. C'estoient seulemēt des fouloires, posees par dessus la cuue à la maniere de plusieurs de ce temps. Touchant les cuues, j'estime que grande difference n'y auoit-il des leurs aux nostres, s'en estans les peuples en tous siecles, seruis & de grandes & de petites, selon qu'on le recueille de Columelle; en ce qu'il commande au mesnager aiant grand vignoble, d'apprester des cuues de dix & de trois muids. Les Anciens ne faisans mention de la matiere de leurs pressoirs & cuues, nous font croire n'estre d'autre que de bois, comme à cela la plus propre.

MAIS ils nous ostent de ce doute quant aux tonneaux, que tous les autheurs de rustication nous asseurent, estre de terre de potier, ceux de bois n'estans en vsage de leur temps en aucun endroit du monde qu'en Piedmont, & c'estoit encores à leur auis, pour preseruer les vins de la gelee, comme dit Pline; lequel marque l'endroit où de son temps estoient dressees & basties les fournaises pour la fabrique & cuisson des barrils, & autres vases de terre, pour la fourniture de l'Italie. De dire que ce fussent seulement petits, & non grands vaisseaux, il appert du contraire par Columelle, quand il fait mention des tonneaux de vnze & de quatre muids, ainsi est traduit ce passage & le precedent des cuues, par Cottereau. Et de faict il falloit bien que les vaisseaux à vin fussent bien grands, ou en eussent grande quantité de petits, pour loger l'abondance du vin que leurs vignes produisoient, comme auons veu. De leur figure, n'en pouuons dire autre chose; si ce n'est qu'elle approchoit celle des nostres, estans ces tonneaux-là longs & ventreux par le milieu. Ils estoient posez debout à la mode de nos cuues, & apres y auoir entonné le vin par la gueule regardant en hault, elle estoit fermee auec des couuercles de terre qu'on y cimentoit auec du plastre. La terre cuite estoit choisie pour fraischement tenir les vins: & non contens de cela les Anciens enfoüissoient les tonneaux dans terre, tant plus profondément, que plus suiets

Leurs tonneaux.

Lesquels ils enfoüissoient dans terre.

à corruption estoient leurs Vins. Pour les plus foibles vins, les tonneaux estoient enterrez iusqu'à leur bord : pour les autres, le tiers, la moitié ou les deux tiers, selon leur force ou foiblesse : mais pour les plus robustes, rien du tout, ains rangeoient-ils les vaisseaux sur terre prés & non ioignant l'vn l'autre. Le vin logé dans les tonneaux enterrez, est vray-semblable ne se pouuoir tirer par bas à nostre vsage, ains de necessité conuenoit le puiser par le hault, comme l'huile : à quoy la peine estoit grande, & encores plus le danger d'esuenter le vin, en recouurant & refermant les tonneaux pour la boisson ordinaire, tousiours ne se pouuant tant iustement reclorre qu'il estoit à desirer. Des autres tonneaux, n'estans enfouïs dans terre, ne peut-on asseurer comme le vin en estoit tiré : seulement par Constantin-Cesar sçauons-nous qu'ils perçoient leurs tonneaux sans dire par quel endroit, en quoy, ne comment. Les Anciens craignoyent la chaleur en leurs vins, aussi faisoyent-ils l'humidité, pour laquelle mieux esloigner des tonneaux, en les enfouïssans, ils les enuironnoient de gros sablon ou grauois de riuiere, apres du ionc, & finalement y mettoient de terre fort seche, à telle fin gardee dés long temps en lieu sec & couuert.

Et vernissoent par le dedans auec de la poix.

A ce que leurs tonneaux continssent mieux le vin, sans respirer par le trauers de leur matiere : au lieu du vernis, dont l'on se sert auiourd'hui en plusieurs vases de terre, les Anciens se seruoyent de la poix mixtionnee, auec laquelle ils enduisoyent l'interieur de leurs tonneaux, y en faisans vne incrustation : laquelle duroit vn couple d'annees, non guieres plus, dont l'on estoit contraint reïterer souuent le poixement en vn mesme tonneau. Ce qu'ils n'eussent fait, si l'inuention de nostre vernis leur eust esté familiere : & qu'ils l'aient ignoree, se preuue aussi par les fragmens de diuerses antiquailles de terre (qu'on treuue tous les iours, au fonds des ruines) excellemment bien façonnees, mais non vernies ou vitrees. Leur ordre à poixer les tonneaux à vin estoit tel : Ils sortoyent leurs tonneaux de la cuue, les exposans au Soleil pour plusieurs iours, afin de les faire bien secher : apres ils les nettoioient & rascloient tres-bien : puis les chaufoyent moderément, pour tant mieux receuoir la poix. A telle cause on esleuoit les tonneaux sur terre enuiron vn pied, les posans sur vn fonds, l'autre tout ouuert regardant en hault : & ce en les posans sur trois pierres plattes equidistamment posees en triangle : au dessous l'on faisoit du feu clair, & estans les tonneaux chauds comme il appartenoit, lors iettoit-on par dedans la poix fondue & bouïllante, de laquelle faisoyent suiure tout l'interieur du tonneau, le roulant doucement par la place. C'estoyent les tonneaux qu'on logeoit sur terre, & generalement tous les neufs n'aians encores serui, qui ainsi estoyent maniez; car les enfouïs dans terre, autrement. Ceux-ci sans les remuer de leur place ne rechaufer aucunement, estoient seulement rasclez & baillez en perfection, en-apres enduits auec de la poix, la iettant toute chaude, voire bouillante dedans le tonneau, que par tout son interieur on escartoit, à-tout des spatules de fer rouges de chaleur. Ce poixement se faisoit tousiours, en quelques tonneaux que ce fust, cinq ou six sepmaines auant les vendanges, afin de donner loisir à l'incrustation de s'affermir & endurcir auant qu'y loger les vins. Estant la poix encores molle & non endurcie, on la saupoudroit auec certaines compositions seruans, à leur auis, à donner bon

bon goust aux Vins, & à les fortifier; faictes auec de l'aloés, d'encens, de spica-nardi; de racines de glaieul, du souchet; de calami-aromatici, de farine de froment, de vesces. Aussi pour mesme cause ajoustoient-ils à la poix en la fondant, des poudres faites de matieres susdites, & d'autres drogues; comme de sel ammoniac, du fenu-grec: en outre, de la cire, de la manne, de l'encens, & d'autres, selon leurs fantasies; aucunes sans nulle apparence de raison, tant ils alloient à tastons en ce mesnage. La poix estoit tiree de diuers endroits, dont les plus remarquables estoient, la Brutie, Rhodes, Pierie, Idee, Gennes, le Dauphiné.

Et non contens les Antiques, des drogueries susdites, sophistiquoient leurs Vins en infinies sortes, mesme auec ceste composition & maniere. Ils faisoient bouillir du moust dans vne chaudiere de plomb, non de cuiure pour crainte de la rouille, jusqu'à la consomption du tiers ou du quart; & sur la fin de la cuisson y ajoustoient de la resine, de la terebentine, de la poix, de la lauande, du souchet, d'iris ou glaieul, de jonc-odorant, de calami-aromatici, de la casse, du safran, du nard, du fenu-grec, du sel, du plastre: & tout cela ensemble incorporoient dans le moust en le brouillant longuement; auant qu'estre refroidi, à-tout vn baston de bois, le remuant pour bien incorporer ces choses auec le moust. De telle composition ils façonnoient leurs Vins aprés les auoir entonnelés, & pendant qu'ils bouilloient encores: à chacun tonneau en donnant telle quantité que bon leur sembloit, pour la qualité des Vins: auec ceste obseruation, que tant plus doux on les desiroit, tant plus tost conuenoit emploier ce meslinge, passé toutesfois le premier jour de leur entonnellement. *Sophistiquoiēt leurs Vins diuersement.*

Avtrement, auec de l'eau de mer, prinse loin de la riue, pour estre tant plus nette, & gardee trois ou quatre ans, apres bouillie & consumee du tiers on compostoit les Vins: y ajoustant quelque peu d'aucunes matieres susdites, choisies à la fantasie. Au defaut de telle eau, ceux qui estoient loin de la mer, se seruoient de la saumeure faite ainsi: On prenoit de l'eau d'vne claire fontaine, si on n'auoit la cõmodité de celle de la pluie (estimee la meilleure pour ceci) laquelle on gardoit dans des bons tonneaux exposés à l'air & au Soleil cinq ans durãt. Au bout duquel temps, & lors qu'on s'en vouloit seruir, on la remuoit dans nouueaux tonneaux, la prenant tant doucement afin de n'esmouuoir sa lie sejournant au fons; & ce qui estoit clair (laissant le trouble & terrestre) on le faisoit bouillir jusqu'à la cõsomption du tiers: & aprés y auoir ajousté des susdites drogues, comme l'on vouloit, les Vins en estoient compostés, y en mettant dedans telle quantité qu'il leur sembloit satisfaire à leur intention. Et à ce que telle eau se peut conseruer tant longuement, sans se corrompre; en la logeant dans les premiers vaisseaux faits à profit pour resister aux temps, on y mesloit parmi du sel & du miel tout ensemble, moiennant quoi, elle se gardoit saine & entiere tant qu'on desiroit. De telle eau seulement cuite sans rien y ajouster, en lauoit-on non seulement les tonneaux deuant que les poixer, ains & pressoirs & cuues, auant & aprés les Vendanges, pour leur oster toutes mauuaises senteurs.

Qvi ne se vouloit seruir de telles choses, seulement il faisoit bouillir tous ses Vins, les tenans sur le feu, jusqu'à la consomption de la vingtiesme partie; & apres tout chaudement les entonnoit. Aucuns espargnoient en- *Autrement.*

cores ceste vingtiesme de vin, aioustans à leur vin, lors qu'on les mettoit dans le chauderon, le vintiesme d'eau, bouillans le tout iusqu'à ce que telle portion s'en estoit allee en exhalaison, sans en laisser consumer dauantage, & ainsi sans perte estoit-il preparé; dont se rendoit fort bon, pourueu qu'il eust esté cueilli en terroir agreable à la vigne.

DES VINS CVITS, SABES, RAISINEES, Vinaigres; Moust, & Vert-jus

CHAPITRE XII.

Quels raisins pour le Vin-cuit.



C'EST de l'Antiquité que nous tenons de cuire le vin, principalement pour en vser ainsi preparé, & au boire, & à la confiture de diuers fruits; & en cuisine à l'appareil de plusieurs viandes. Car quant à en composter les autres vins, c'est le moindre de son seruice, anciennement seule cause de son inuention. Indifferemment tous raisins, cueillis en tous terroirs, ne sont propres à faire vins-cuits: ains seulement les especes delicates au manger, plustost de couleur blanche, que noire, creuës en vignoble chaud & sec, les autres ne rendans le vin, quoy-que façoné selon l'art, qu'aspre & rude, & tellement vert, qu'on n'en peut boire sans en auoir les dents agassees. Tels raisins choisis, seront vendangez en leur parfaite maturité, en iour clair & serain, apres auoir esté battus du Soleil trois ou quatre heures, afin d'estre deschargez de l'humidité restante de la nuit. On les gardera cinq ou six iours sur des clayes, exposez le iour au Soleil, & la nuit retirez à couuert, de peur des rozees, puis seront foulez dans la cuuete comme l'autre vendange, & le moust en prouenant, puisé par le dessus pour n'en prendre que la fine fleur, laissant le terrestre au fonds, sera porté de là, à la chaudiere. A feu clair, auec le moins de fumee qu'on pourra, le fera-on diligemment bouillir, iusqu'à la consomption du tiers, & voiant la tierce partie s'estre consumee en exhalaison, sera le vrai poinct de l'oster du feu (sans permettre se diminuer dauantage) pour le mettre refroidir dans des cuuettes de bois, & non d'autre matiere, auant que l'envaisseler. Tandis qu'il bouillira, on l'escumera curieusement, afin de le descharger de toute saleté, & retiré du feu on l'esuentera auec des grandes cuilliers de bois; en le iettant de hault en bas dans le chauderon, pour l'aider à se tant mieux euaporer. Le plus propre lieu pour tel mesnage est vne basse-cour exposee à l'air, parce que craignant ce vin-ci par sur tout autre, la senteur de la fumee, est tres-dangereux d'en estre infecté, si on le prepare en endroit clos & estouffé. Estât du tout refroidi, sera enfermé dans des tonneaux bien nets, seiournans en la caue comme les autres Vins: & moiennant qu'on les garde d'esuenter par bien clorre les bondons des tonneaux, se conseruera plusieurs annees sans diminution de sa bonté. Ne vous mettez en peine de droguer aucunement ces vins-cuits: car sans espicerie se rendent-ils tels que les desirez & en perfection de douceur. Non plus de les faire cuire dans des chauderons de plomb à la maniere des Anciens, d'autant que les communs chauderons de cuiure sont bons à cela; n'en estant la rouille à craindre, pourueu que le vin n'y seiourne apres auoir bouilli, comme a esté dit. Qui fera du vin-cuit, de raisins

Comment le faire.

Vin cuit muscat.

de raiſins muſcats, bien meurs & qualifiés comme il appartient, treuuera exceller d'autant les autres en delicateſſe, que telle eſpece de raiſins, ſurpaſſe les communes en bonté.

Tel mouſt cuit à la conſomption de la tierce partie eſtoit par les Anciés appellé, *Sapa*, du Latin ſignifiant, ſaueur, pour l'excellente douceur de telle boiſſon. Auiourd'hui nous appellons, Sabe, le mouſt qui par boüillir ſe conſume de la moitié, duquel nous-nous ſeruons ſeulement pour faire des ſauces en l'appareil des viandes; à cauſe qu'il tient plus de douceur, qu'il n'eſt conuenable pour boire. C'eſt ce que les Anciens appelloient, *Defrutum*, du mot Latin, *Deferuere*, ſignifiant refroidir apres auoir boüilli, qu'ils ordonnoient eſtre cuit, iuſqu'à s'eſtre diminué de la moitié. Par ainſi remarquons-nous, la reuolution des ſiecles auoir changé & diuerſifié le nom de telles choſes: icelles neantmoins demeurans preſques aucunement ſemblables. *Sabe.*

En outre, nous auons maintenant l'vſage de la Raiſinnee (incogneuë des Anciens) ſeruant auſſi en cuiſine. On la fait de raiſins noirs, delicats & bien meurs, leſquels apres auoir gardé quelques dix ou douze iours, pour les emmatir, ſont eſgrumez, les deſchargeans des draches, ou raffles: puis preſſez entre les mains, en apres mis dans le chauderon, au fons duquel l'on iettera quelque peu d'eau claire & du ſel, pour le tout enſemble y boüillir, iuſqu'à ce que les deux tiers ſoient conſumés. Reſtāt le tiers aſſés eſpés, lequel par apres l'on paſſera par vne couloire de cuiure, percee à petits trous: Finalement, ſera la raiſinnee miſe repoſer dans des vaſes de terre vitree, en lieu frais, où ſe conſeruera longuement, s'endurciſſant auec le temps, comme cotignac. Au bout de quelque moix aprés l'auoir ſerree, y treuuera-on par deſſus vne pellicule moiſie laquelle on oſtera; de meſme fera-on d'vne ſeconde ſi elle y auient: par leſquelles pellicules, ce qui peut reſter d'humidité en la raiſinnee, s'euacuera ſans crainte que la corruption paſſe plus outre. Noterés, que tant plus chaud eſt le païs, tant moins conuient cuire ces choſes, comme au contraire, tant plus és Vignobles froids; la chaleur & la froidure des climats, en auançant ou retardant la preparation, ſeule regle de ce meſnage. *Raiſinnee.*

Avcvns gardent toute l'annee du mouſt tel qu'il ſort des raiſins, pour s'en ſeruir en diuerſes choſes. Cela ſe fait en l'empeſchant de boüillir: car par le boüillir, il perd ſon nom, prenant celui de Vin. Rempliſſés des barrils bien cerclés, de mouſt fraiſchement exprimé des raiſins, & incontinent jettés les barrils dans l'eau, en lieu où ils en puiſſent auoir par deſſus vne bonne toiſe, & les y laiſſés ſejourner ſix ſepmaines ou deux moix: pendant lequel temps, pour la froidure de l'eau, le mouſt ne boüillira nullement: non plus aprés, comme par nouuelle habitude ayant acquis autre naturel, de ſorte qu'il reſtera doux toute l'annee, ſelon la doctrine des Anciens, & les modernes experiences. *Garde du mouſt.*

Apres les Vins doux pour le boire, conuient monſtrer la façon des Vinaigres pour le manger. A quelque choſe malheur eſt bon. Ce prouerbe ſe verifie en ceſt endroit, auſſi bien que l'autre; Faire de neceſſité vertu, quand l'on tire vtilité d'vn vice du Vin, qui ſeroit deuenu aigre, eſuenté, & par conſequent corrompu; ayant changé ſa chaleur, ſon humidité, ſa force, & ſa ſaueur naturelle, en autres contraires qualités: deſquelles toutesfois l'on fait profit, emploians à propos la froidure, la ſiccité, la nouuelle foce & la ſa- *Vin aigre.*

ueur du vin-aigre, iusques à le rendre necessaire, aucun ne s'en pouuant presque passer, ne sain ne malade.

Le meilleur vin-aigre, est fait du meilleur vin, en diuerses manieres: tant chascun tasche de se pouruoir de si requis aliment. La plus cogneuë & plus asseurée adresse en est ceste-ci, & les matieres suiuantes, à cela les plus propres & vsitees. Eslirez vn tonneau de vostre caue, franc & bon, bien cerclé & relié, dans lequel n'y ait iamais eu vin gasté, pour seruir au vin-aigre, sans l'emploier par-apres à autres vsages. Dans tel tonneau mettrez les restes de vos bons vins, à mesure qu'ils s'acheueront de boire: mais ce sera apres les auoir fait boüillir vne onde dans vn chauderon, sur feu clair, puis laisserez ouuert le bondon du tonneau pour quelque temps, afin que le vin s'esuente, & par consequent s'aigrisse, comme de soi-mesme il fera sans autre moien. Toutesfois cela tardant par trop à vostre gré, auancerez l'aigreur auec les matieres suiuantes, desquelles vserez ou à part, ou assemblees, ainsi qu'il vous plaira, & selon les experiences qui en ont esté faites. Le marc sec des raisins, n'aiant senti l'eau. Les pois ciches, les pois communs, & les feves rosties. Les racines de bette, de gramen, & de ronces. Le leuain. Les charbons ardans du glan. Les figues vertes, non meures prinses directement de l'arbre. Les fleurs de toutes sortes de rosiers & œillets. Les fers, aciers, tuiles & briques chauds & ardans. Le sel frit. Le dedans des oranges pourries. Les meures sauuages trainans à terre appellees frumentaux, non meures, ains encores vertes. Les cormes & cornoailles, cueillies deuant leur maturité. Les langues de lamproie. La branche de cornoaillier & cormier. La fleur du segle. Le fiel du lievre en poudre.

Estant vne fois vostre tonneau imbu de bonne aigreur, conuient le maintenir en tel estat, en y ajoustant souuent & en petite quantité chacune fois, du vin ainsi preparé, sans souffrir iamais que le tonneau deuienne vuide; & aussi par fois y mettrez des matieres qu'aurez experimentees bonnes des susdites ou autres, pour tant mieux fortifier l'aigreur & seruir de leuain. Ainsi aurez vostre grande prouision de vin-aigre, pour l'vsage ordinaire de vostre mesnage.

Du vin poussé, faire du vin aigre. Avec profit conuertit-on les vins poussez, en vin-aigres: les faisans boüillir sur le feu, iusqu'à s'estre consumez de la moitié, s'en allant auec telle partie la corruption du vin, pour prendre nouuelle vertu. Pendant que ces vins boüillent, seront curieusement escumez, pour les descharger de toute saleté. Et apres y auoir ajousté du sel & quelques onces de poivre pulverisé, & du cerfueil, seront ostez du feu pour les loger en bons tonneaux, choisis comme dessus, qu'on exposera au Soleil dix ou douze iours, tenans les bondons demi-ouuerts, pour les esuenter, & en suite, les faire en-aigrir & deuenir vin-aigre.

Autre moiē Aussi en ceste maniere, le vin tourné s'aigrit. Aiez deux cuuetes d'esgale grandeur, mettez en chacune du marc neuf de raisins, c'est à dire, de celui duquel fraischement le vin ait esté tiré, n'aiant iamais senti aucune eau, la quantité des trois quarts de la capacité de la cuuete: laissez eschaufer le marc quatre ou cinq iours, comme de soi-mesme il fera tres-fort, dans ce terme-là. Sur l'vne des cuuetes verserez du vin tourné tāt qu'il suffise pour couurir le marc & demi pied d'auantage. Là il boüillira par la chaleur du marc:

vingt-

vingt-cinq ou trente heures, passees lesquelles, tiré de là par le bas, sera ietté sur l'autre cuuete pour y sejourner autres vingt-cinq ou trente heures : puis derechef le retirant de celle-là, le remettrez sur la premiere, & aprés sur l'autre, continuant ce rechangement alternatiuement de l'vne à l'autre cuuete (demeurant par ce moien vne cuuete deschargee de vin, lors qu'il reposera en l'autre) iusqu'à ce que verrez ce vin-là, auoir changé sa couleur tournee, qui est communément obscure & trouble, en blanche & claire, à laquelle il paruiendra parfaitement par la patience de le faire couler à trauers du marc, comme dessus. Lors sera vuidé dans des tonneaux bien qualifiez pour s'y acheuer d'aigrir. A quoi l'auancerez auec des fers, aciers, ou tuiles ardans, que ietterez dedans, par fois reïterees. Ou auec du miel destrempé auec du vin-aigre, des figues seches, & du sel puluerisé. Ou auec des pommes-de-pin vuides de leurs noiaux, des noix communes, tout cela ardant & flamboiant, y ajoustant de l'orge frit & de la mente verte.

BEAVCOVP plus exquis que les precedents vin-aigres, sont les suiuans ainsi façonnez. Pour faire vin-aigre rosat, conuient prendre des roses incarnates recentes, & les mettre dans des grandes fioles de verre, autant à chacune qu'il en faut pour en occuper les trois quarts du vuide; sans y ajouster aucune liqueur; lesquelles fioles bien estouppees, on exposera au Soleil chaud par trois ou quatre iours, ou iusqu'à ce que les roses soient vn peu flestries, & que iettans quelque humidité facent demonstration de se vouloir pourrir. Lors mettra-on par dessus du bon & fort vin-aigre rosat, gardé dés les deux ou trois annees precedentes, autāt qu'il sera requis pour faire tremper les roses. Au bout de huict iours ajousterez à chascune fiole vn plein verre de bon & delicat vin, ce que reïtererez de huict en huict iours, iusqu'à ce que les fioles soient toutes remplies. Lesquelles tiendrez tousiours au Soleil, mesme aux plus grandes chaleurs, pour y bouillir le vin-aigre durant ce temps-là. Passees lesquelles retirerez vos fioles, & les mettrez en des lieux temperez, non trop froids, de peur que le vin-aigre ne gele (ce qui toutesfois rarement auient) pour y sejourner le reste de l'annee. Vous prenant cependant bien garde, que tousiours vos fioles soient deslors en auant bien closes & bouchees; de peur que le vin-aigre ne s'esuente, ce qu'il craint autant estre parfait, comme il desire l'esuenter en le faisant. C'est pourquoi tandis qu'il sejourne au Soleil, n'en sont les fioles du tout fermees, ains demeurent entr'ouuertes, tant pour garder qu'aucune saleté n'entre dedans, que pour prendre air, duquel procede l'aigreur. En Hyuer mesme, pourrez allonger vostre vin-aigre rosat, à la maniere susdite, c'est à sçauoir en y ajoustant par fois quelque verre de bon vin, à mesure que par l'vsage le verrez diminuer, sans attendre qu'il soit du tout consumé. De là en hors n'est plus requis de le remettre au Soleil, par aussi sa force n'estre lors d'aucune vertu en cest endroit. A tel vsage pourrez garder toute l'annee des roses seches, desquelles ferez du vin-aigre de passable bonté, quand il vous plaira: non tel toutesfois, que des fraisches, au cœur d'Esté. Ni aussi pouuez-vous esperer auoir du vin-aigre si fort ne si delicat d'aucune autre espece de roses, que des incarnates, quoi que de toutes sortes indifferemment, l'on se serue à ce mesnage, les incarnates les surpassans toutes en ceste qualité, & à faire bonne eau rose. Le marc des roses demeurera au fons de la fiole, tant longuement qu'on

Vin aigre rosat.

voudra y seruant comme de leuain pour plusieurs annees. Aussi est à vostre liberté, de retirer le vin-aigre net apres qu'il sera parfait, pour estre serré & gardé sans marc en fioles separees : & le marc sera ietté dans le tonneau du vin-aigre commun, où il seruira à fortifier la bonté de tel vin-aigre, ainsi rien ne se perdra.

Autres matieres pour faire du vin aigre, cõme giroflees, Fleurs de sureau & de buglose.

En la mesme sorte que dessus, ferez du vin-aigre giroflat, y emploiant les giroflees ou œillets auec quelque peu de cloux de girofle, pour en augmẽter la senteur. Aussi auec de la fleur de sureau se fait de bon vin-aigre aiant l'odeur agreable. Et pour la santé, auec des fleurs de chicoree, de buglose, de roses de buisson sauuages, se composent des vin-aigres separez que tout d'vne-main, l'on odore auec des matieres à ce choisies, selon les affections. Comme pour ceux qui aiment les aulx, l'on ajouste leur senteur au vin-aigre rosat, en y faisant boüillir dedans au Soleil, des aulx concassez. Le vin tiré des raisins de Corinthe fait tres-bon vin-aigre, aiant ceste proprieté, que de n'offenser l'estomac, vice commun à tous autres vin-aigres, pour laquelle seule consideration le pere-de-famille plantera des treilles de telles especes de raisins, dont il s'accommodera de vin-aigre precieux. D'autres matieres que de vin façonne-on aussi des vin-aigres, comme des jus exprimés des poires, cormes, pesches & semblables, emploiees comme dessus. Voire auec de l'eau pure & claire, sans autre mystere que de la prendre de la pluie du moix de Mai, laquelle par plusieurs experiences pour ce seruice-ci a esté mise en reputation, dont vserez comme du vin, la versant sur les roses ou œillets, auec vn peu de sel qu'y ajousterez.

Des aulx.

Des raisins de Corinthe.

Du ius des Cormes, & de l'eau.

Ver ius.

Apres suiuent les ver-jus, derniere liqueur procedante des raisins. Les plus communs se font auec des raisins verts, qu'on ramasse par les vignes apres les vendanges, lesquels pour leur tardité ne peuuent meurir : d'autres les prennent és treilles à ce expresséement destinees, à autre vsage n'en seruans leurs raisins. On exprime le jus de tels raisins sous le pressoir, ou au defaut d'icelui, on les escache auec le piloir dans le mortier. Ce jus est mis reposer dans des cuuettes pour quelques iours, afin de lui donner loisir de se purger & defequer en boüillant, comme ainsi que moust, il se fait de soi-mesme. Et apres l'auoir bien escumé & deschargé de son ordure, est serré dans quelque tonneau net à ce expresséement destiné, où se conserue tres-bien & longuement, moiennant quelque peu de sel qu'on y mesle parmi. De mesme s'exprime & se conserue le ver-jus prouenant des pommes, excepté, que pour la durté du fruict, conuient en retirer la liqueur par moudre, comme l'on fait les oliues & les noix, pour l'huile, ce ver-jus veut estre escumé, salé & logé comme dessus.

Garder toute l'annee des aigrets.

Povr auoir toute l'annee du ver-jus plus delicat que les precedents, le moien est d'en conseruer les raisins tous entiers pour en tirer la liqueur à mesure qu'on s'en veut seruir : ou prendre les grains des raisins, & entiers les mesler auec la viande, comme l'on fait en Esté. Ainsi qu'on desire se gardent les aigrets parmi la lie du ver-jus de raisins, dans laquelle on les noie, les faisans reposer dans vn vase de terre vitree aiant large ouuerture. Pour les preseruer de corruption, on les salera, en les mettans audit vase : & se prendra-on soigneusement garde, de ne toucher iamais dedans auec la main nuë, ni auec du fer, ni auec du cuiure : ains quand on s'en voudra seruir, en tirer

les

les raisins entiers, auec vn crochet de bois ou d'argent & non d'autre matiere : moiennant laquelle curiosité, & faire que les aigrets trempent tous-jours dans la lie susdite, sans veiller au dessus, se preserueront tres-bien durant l'annee. Et parce que tous raisins gardés entiers à la longue se flestrissent quelque peu, comment qu'on les gouuerne, est besoin emploier en cest endroit les plus grosses especes qu'on aie, lesquelles restraintes selon le naturel de la chose, resteront les raisins de passable grosseur. Vne race de raisin y a-il à cela particulierement propre, tant pour la grosseur de ses grains, que par ne se meurir jamais, demeurans tous-jours verts. En Languedoc on l'appelle *Aygras*, & Pline la nomme *Vigne insensee*. Depuis que les raisins commencent à naistre, jusqu'à l'arriuee des grandes froidures, ceste vigne-ci produit de nouueaux raisins. Si que durant huict mois continuels, on y treuue des raisins naissans : & depuis le mois de Iuin jusqu'à la fin de Nouembre, des fleurissans & s'engrossissans ; par-ainsi durant ce temps-là, on y prend des aigrets à toutes heures.

DE LA GARDE DES RAISINS FRAIS, & facon des passerilles, ou raisins secs.

CHAPITRE XIII.



AVEC grande simplicité se gardent les raisins sains & entiers, plusieurs mois, si estans bien choisis & cueillis en parfaite maturité, au chaud du jour, sont deux à deux attachés auec du filet & pendus sous des planchers, en lieu sec & moderément aëré. Les plus propres raisins à garder, sont ceux qui en la Vigne resistent le mieux aux injures des saisons, aians d'ailleurs les grains assés loing l'vn de l'autre, car presses ne sont propres à se conseruer. Ainsi gardés, les raisins se rident & fletrissent quelque peu : ce que tant ne feront, si on les enferme dans des paniers d'ozier, entassés les vns sur les autres, y meslant parmi des fueilles de vigne, par littees, & les panniers couuerts, puis suspendus és lieux & comme dessus. Mais plus sainement que par autre moien, se gardent les raisins dans les bleds, pour l'agreable fraischeur des grains : sur tous dans les millets, qui en telle qualité surpassent tous autres. Pour laquelle chose faire commodément, conuiendra suspendre dans des tonneaux defoncés d'vn costé, & posés debout, les raisins attachés deux à deux auec du filet, puis posés sur des petits bastons trauersans en plusieurs rengees l'interieur du tonneau ; & par dessus verser du millet jusqu'à en auoir rempli le tonneau, par ce moien estans les raisins maintenus fraischement, frais & entiers, les en tirerés auec admiration jusques à Pasques, & plus tard.

Choix des raisins. & Comment les garder.

LES Anciens y faisoient bien d'autres mysteres. Ils trempoient la queue des raisins dans de la poix fondue, incontinent aprés les auoir couppés du cep : ou les lauoient auec de l'eau de mer, ou de la saumeure. Aucuns gardoient les raisins dans des petits vases de terre, à chacun y enfermant vn seul raisin, lequel sans estre couppé du cep, y demeuroit frais & entier jusqu'au Printemps, en affermissant le vase joignant ledit cep, par bonnes attaches, contre les injures des temps : tout d'vne main cimentans l'entree des raisins,

Antiques façons pour conseruer les raisins.

& si

& si bien, que vent ni humidité aucune n'y peusse entrer. Autres les conseruoient dans les tonneaux, parmi la farine d'orge : ou des scieures du bois de peuplier, ou de celui d'anet. Encores aucuns y prenoient plus de peine: c'est qu'ils pendoient des raisins dans des tonneaux posés debout à leur mode, sur des bastons trauersans l'interieur des tonneaux, au fons desquels y mettoient vn pied de vin-cuit, sans toucher aux raisins, mais fort prés d'iceux; l'odeur duquel les conseruoit sains & entiers, jusqu'à la fin du Printemps; moiennant que les tonneaux fussent bien clos par le dessus, sans prendre aucun air.

Raisins empaquetes. En Viuarés, és quartiers de Ioieuse & L'Argentiere, l'on garde les raisins vn couple d'annees, dans des fueilles de figuier, dont ils sont enueloppés vn à vn; desquels sont faits des petits paquets, comme saussissons de Milan, où ainsi mignardement ploiés, se maintiennent fort nettement. Les gens du païs appellent ces paquets-là, *Supplications & Gibets*, & à Paris, où quelquesfois les marchands y en apportent, *Virecots*.

Passerilles ou raisins secs. En certains autres endroits de ce Roiaume, de mesme enueloppent des raisins dans des fueilles pour les garder : mais en peu ni en aucun si bien, ni auec telle efficace, qu'audit païs de Viuarés : lequel seul en a retenu l'vsage jusques aujourd'hui, par s'entr'accorder la matiere & la forme. Columelle faisant mention de telle sorte de raisins empaquetés, dit que de son temps on les ploioit dans des fueilles de figuier, de Vigne, ou de Platanus, ainsi se void que ce n'est inuention nouuelle.

Les Passerilles couronnent le reuenu de la vigne, ne pouuans sortir bonnes que d'endroit du tout propre pour les precieux vins, & des especes de raisins les plus prisees. L'excellence des Passerilles est cogneue par tous les quartiers du monde habités d'hommes ciuilisés, leur vsage n'en estant d'aujourd'hui seulement, ains de toute ancienneté ont elles esté en reputation. Elles sont ainsi appellees du Latin, *Vua passa*, pour la peine & patience qu'il conuient souffrir à en confire les raisins. Aprés celles qu'on nous apporte de la Grece & de l'Espagne, qui par raison tiennent le premier rang pour leur precieuse valeur, on fait estat de celles de Languedoc, croissans à Frontignan, Mirenaux, Gigean, Lopian, Meze, Cornon-terail, Mombazenc, & autres lieux prés de Mont-pellier.

La, bien que tous raisins soient bons à secher, à cause de la faculté du climat, meilleurs toutesfois sont ceux qu'ils appellent, Piquardans : encores les Augibis les surpassent en bonté : & par dessus ces deux races, les plus exquis sont les Musquats, à faire de la passerille. Ainsi par degrés choisissent leurs raisins ceux du païs, pour tel mesnage. Et quels qu'ils soient, sont vendangés en perfection de maturité, au chaud du jour, aprés le Soleil y auoir frapé dessus deux ou trois heures, pour les descharger de toute exterieure humidité. On les accouple deux à deux, attachés auec du filet, puis on les plonge vne seule fois dans la lexiue, faite auec des cendres de sarment de vigne, y aiant jetté dessus quelques gouttes d'huile d'oliue pour l'adoucir. Aprés sont les raisins mis secher au Soleil pendus sur des perches, les retirãt à couuert dés aussi tost que le Soleil se couche, afin qu'ils ne sentent aucune rosee de la nuict. Sont remis au Soleil le lendemain, de mesme retirés; continuant cela durãt deux ou trois jours, qu'on cognoist les raisins estre emmatis, non

tis, non du tout sechés. De là sont portés au grenier sur des claies ou tables bien nettes, y sejournans quatre ou cinq jours. Finalement serrés dans des caisses, s'acheuant de preparer pour l'vsage. Mais c'est auec condition, que de les visiter de huit en huit jours, pour les esuenter, à ce qu'aucune humidité restante, ne leur causast mauuaise odeur de moisisseure ou chancisseure, voisines de pourriture. Au cours de ce mesnage est à craindre le vẽt de Midi, lequel surprenãt les raisins, les gaste entierement. Qui est cause que quand tel vent s'esmeut, auec lui s'esmeuuent de mesme les habitans des lieux susnommés, pour garentir leurs raisins de telle tempeste, par leur diligence, les retirans à sauueté sous les couuertures.

L'VSAGE DES VINS POUR LA BOISSON *& pour la vente.*

CHAPITRE XIV.



PRENDRE le vin au poinct requis, pour la boisson & pour la vente, est la fin de ce mesnage. A quoi d'autant plus curieusement s'emploiera nostre pere-de-famille, que plus d'incommodité il se representera receuoir des vins mal choisis. Les vins selon leurs differences, & les temps, different aussi en qualités; ce que remarquent exactement les bons gouuerneurs, au seul sonner des tonneaux, frappant doucement contre, auec les doigts, & discernent par là, les vins qui sont de douteuse ou d'asseurée garde. Mais n'estant nostre mesnager si auant instruit en l'art de sommelerie, ne se trompera nullement, si de deux en deux mois, ou plus frequemment, mesme passé que soit le mois de Mars, il perce generalement ses tonneaux, pour prendre auis des vins qu'il doit les premiers faire boire ou vendre. Les vins logés dans tonneaux suspects sans autre recerche, & quelque bonne mine qu'ils facent, seront les premiers emploiés selon leur ordre, sans autre attente: de peur qu'à la longue n'en auienne mal. Les extremes froidures & chaleurs, les vents excessifs & bruits violents comme tonnerres, coup d'artillerie, guerroient aucunement les vins: auec plus d'effet, toutesfois, tant plus foible, ils sont de leur naturel: & tousiours és equinoxes & solstices, reçoiuent-ils quelque alteration. Sur tout, c'est quand la vigne est en fleur que les vins ont le plus à souffrir, se tournans lors ceux qui ne sont de bonne nature. Pour preuenir laquelle perte, le plus asseuré moien est la recerche susdite, où allant curieusement, profiterés tous vos vins jusqu'à la derniere piece.

Souuent visiter les vins

Ce qui leur est contraire.

AV gouster & entamer des vins, les antiques regardoient les Astres (selon leur coustume en tout ce qu'ils entreprenoient) principalement le Soleil & la Lune: au leuer desquelles planetes, ne touchoient aucunement à leurs vins. Aujourd'hui, aucuns passans plus outre, n'entament leurs vins que le jour du Vendredi: pour ceste proprieté, qu'ils croient les vins lors percés ne sentir la longue traicte. Autres tout au rebours, pour la mesme cause & pour crainte aussi que leurs vins se gastent, n'y touchent pour les entamer, le Vendredi, n'autres jours de la sepmaine au nom duquel y ait la

Obseruation antique au gouster & entamer des Vins.

Moderne.

 lettre,

lettre, R. Aux vents, en outre, s'arreste-on, mais diuersement: aucuns les choisissans du Septentrion, & autres du Midi: plusieurs obseruent la descente de la Lune, tant les hommes discordent en vne chose si commune. Par ainsi sans nous arrester à ces superstitions antiques & modernes, faut croire par l'experience, que le vrai temps pour percer les tonneaux, est la necessité, ou la volonté du pere-de-famille, sans qu'il se donne peine de preuenir, ou d'attendre rien plus.

Chasque Vin a sa particuliere saison.

Les petits vins verdelets sont plus propres pour l'Esté, que pour l'Hyuer: comme au contraire, est raison de boire en temps froid les plus chauds & fumeux, tels que sont les musquats, piquardans, & semblables de remarque. Quant aux couleurs des vins, de toutes & pour toutes saisons s'en treuuent des propres. Touchant leur vente, plus de hazard y a-il qu'en celle des bleds, pour leur douteuse conseruation: dont en plusieurs lieux on est contraint se desfaire de ses vins chacune annee (voire à vil prix) sans le pouuoir accumuler l'vne sur l'autre. Le temps de la meilleure vente du vin ne se peut dire asseurément, par n'estre, ne les pais tous de mesme faculté, ne les annees tous-jours de semblable temperament. En tous lieux & saisons le vin se vend raisonnablemét bien, s'il est delicat & exquis, de facile trásport, & que l'annee n'ait esté beaucoup fructueuse: y ajoustant ceci, que les vignes ne promettent grande vinee auenir, pour l'injure des saisons: Comme au contraire, se tiendra le vin à petit prix, quel bien qualifié qu'il soit, s'il y a bonne esperance des prochaines vendanges. Et à ce que le pere-de-famille tire la raison de ce mesnage: auant qu'on puisse prendre auis de la prochaine cueillete, vuidera vne bonne partie de ses caues: les tenant au reste tous-jours ouuertes, pour vendre du vin, lors qu'à prix raisonnable il en treuuera des acheteurs. Estant plus excusable en la debite des vins, faillir en se hastant, qu'en retardant, pour les raisons dites, en ce cas se conformant nostre mesnager, à l'auis de Caton, qui est, *D'estre hazardeux à vendre*. Pour l'arriere saison de l'annee, reseruera-il vne partie de son vin, (toutesfois estant asseuré de sa garde) qu'à son profit & honneur il ne faudra de bien debiter: tant en Esté, sur toutes les saisons de l'annee, le bon vin est de requeste.

Deliberation necessaire pour l'entretien de la Vigne.

La closture de ce discours, sera l'auis que ie donnerai au pere-de-famille de ne faire la condition de ses vignes, pire que celle de ses terres-à-grains; c'est de les traiter par commune liberalité en leur redonnant partie de leur reuenu. Aux terres-à-grains, la quatriesme, cinquiesme, ou sixiesme partie de leur rapport est remise, pour semence. La vigne exempte de la necessité du semer, par estre plantee vne fois pour toutes, n'est pourtant exempte de despence. Pour laquelle faire ainsi qu'il appartient & gaiement, le pere-de famille, dés les vendanges, destinera vne partie des Vins de sa caue, pour estre remise où il l'aura prinse: faisant son compte ne lui appartenir aucunement, ains d'estre là en depost pour autrui. A quoi defaillant ne fera en cest endroit mesnage de valeur, ains escharcement & langoureusement entretiendra-il ses vignes: & encores treuuera-il qu'elles lui cousteront beaucoup. Et en suite les vignes lui rendront la pareille, produisans leurs fruits escharcement & langoureusement. Comme par le contraire, l'abondáce de vin qu'elles lui donneront, lui fera confesser la despence n'estre mieux emploiee en autre mesnage qu'en cestui-ci.

Les

LES BOISSONS ARTIFICIELLES COMPOSEES de fruits, de grains, de miel, &c.

CHAPITRE XV.



E n'est que par cõtrainte qu'on fait seruir au boire ordinaire l'eau pure: estans les hommes dés lõg temps descheus de l'antique simplicité de viure. Voila pourquoi le defaut du vin excellent sur tous bruuages, a causé l'inuention de plusieurs autres & diuerses boissons, faites de fruits, de grains, de miel, & en somme de tout ce qu'on a peu excogiter pouuoir seruir de quoi boire au lieu du vin & de l'eau. Es païs donques esquels, pour les froidures la vigne ne peut croistre, l'on à recours à ces boissons artificielles. Mais par degrés, car où les fruits des arbres abõdent, là les fruits seuls sont substitués aux raisins, n'y tenans grand compte des grains pour les conuertir en bruuage, estans les grains emploiés à ce seruice-là, où & raisins & fruicts defaillent: comme en plusieurs endroits de la Picardie, & hors ce Roiaume és pais Septentrionaux, où l'on n'a à choisir de ces choses, par faute de fruits des arbres, la Bierre leur est en vsage. En Normandie, Bretaigne & circonuoisins, sont abondamment pourueus & de fruicts & de grains : dont preferans les vns aux autres, pour leur commodité, se seruent plus du Sidre ou Pommé, & du Peré, que de la Biere : auquel mesnage ils excellent tous autres peuples, par habitude de la maistrise en estant demeuree chés eux. Dont l'inuention a premierement paru en Costentin, partie de la basse Normandie, ainsi qu'on le recognoist par plusieurs tiltres antiques de diuers Seigneurs de fief, dont les terres ont esté baillees aux habitans, sous les charges, entre autres, de cueillir les pommes & faire les Sidres. *Du Sidre & Poeré en general.*

Par tout où ces boissons sont en vsage, l'on appelle Põmé, le jus de pomme, & Poiré, celui de poire: particulierement en la haute Normandie és enuirons de Paris, en la Brie, & en certains endroits de la Picardie, Sidre toute liqueur procedante des pommes & des poires, meslee ou distincte. Mais en la basse Normandie, comme en Costentin, Bessin païs de Caux & autres esquels ce bruuage est le mieux cogneu, aussi à Roüen, par le Sidre est seulement entendu le jus procedant des pommes: demeurant le nom de Poiré particulier, à celui des poires: & encores il y a du poiré qu'on surnomme, Carisi, lequel se fait d'vne seule espece de poire ainsi appellee, rendant meilleure boisson qu'aucune autre. En ce seruice les pommes sont à preferer aux poires, aiant par longue experience treuué la boisson prouenant de ce fruict-là, plus profitable que cestui-ci, principalement pour la duree. Car le Sidre fait & logé ainsi qu'il appartient, & de pommes bien choisies, se garde trois & quatre ans; où le Poiré, ne peut passer guieres plus outre, qu'vne annee; ou si deux, c'est tout ce qu'il peut faire. D'ailleurs, il n'est jamais de si bonne saueur, ne si sain que le Sidre, ou seroit de certaines races de poires d'eslite: mais pour leur rarité, grande prouision de Poiré n'en peut estre faite. Qui est cause qu'en n'emploiant en Poiré presques que poires communes, ou mesme sauuages, telle boisson n'est destinee que pour les valets & gens de trauail.

GENERALEMENT, tous fruits à noiau ne sont de seruice en ce mesnage (exceptees les cerises, prunes & cornoailles, qui toutesfois ne rendent boisson de grande valeur, soit pour le goust, soit pour la duree) par n'auoir le suc vineux, selon qu'il est necessaire: ains la plusspart, huileux, comme toutes sortes de noix & amandes. Au contraire, presques tous ceux à pepin y sont propres, pour leur liquide humeur. Par ainsi nous ferons distinction des pommes d'auec les poires: afin de n'assembler confusément ces fruits-là, pour en exprimer le jus: ains d'en tirer separément le vin, de chacune espece, ne pouuant guieres bien compatir ensemble, la liqueur meslee des pommes & des poires. Estant au reste commune la façon de s'en seruir: soit à cueillir les fruits, soit à en exprimer la substance, à en loger & conseruer le vin. Quant aux poires, de toutes sortes tire-on bon vin, jusques aux sauuages: mais des pommes n'est de mesmes, desquelles ne sort aucune vallable boisson, que des franches: les bastardes ne seruans qu'à faire du verjus, ou du vin des-agreable & mal sain. Selon la difference du fruit, different aussi en sort le vin: ce que plus particulierement l'on remarque és poires, qu'és pommes, par y auoir de poires d'Esté, d'Automne, d'Hyuer: donnant chacune saison, presques sa boisson particuliere. Ce que ne font les pommes, dautant qu'il n'y en a que bien peu d'autres, que de l'Automne, & par consequent n'en peut-on auoir le Sidre qu'en ce temps-là. Remarquera-on aussi curieusement ceci; Que de ne confondre les especes des pommes en leur emploi; ains distinguer les douces d'auec les aigres; pour de chacune à part, en faire des Sidres separés, tant pour la bonté que pour la duree. En quoi y a matiere pour s'emploier auec contentement, pour l'abondance des pommes que Dieu a donnee de ces qualités, Douces & Aigres, des deux sortans boissons separees, chacune, requise à la maison pour la diuersité du traictement. Ainsi les pommes douces donneront du Sidre pour la premiere table: & les aigres qu'en Normandie on appelle, *Sures*, pour la seconde, dont toute la famille sera accommodee. Ioint que la longue duree du Sidre sortant de ces pommes-ci, fait que la boisson en est quelquesfois opportunément recerchee pour les plus delicates personnes.

Sidre.

Poiré.

TANT meilleur est le Poiré, que plus exquises, plus douces, plus meures en sont les poires: mais aussi de tant plus courte duree, ne se pouuant conseruer tant longuement le vin procedant de fruits soigneusement cultiués, que des sauuages, qui reuient à commodité par auoir plus grande abondance de ces poires-ci, que des franches, ainsi n'estant des pommes non-entees, comme j'ai dit. A mesure que les poires se meurissent en peut-on faire du Poiré si la quantité le permet. C'est pourquoi durant l'Esté, de plusieurs poires l'on se sert en cest endroit, pourueu que ce soit de celles qui se conseruẽt asses bien d'elles-mesmes; rejettant pour emploier en bruuage les petites poires musquees, qui se corrompent aussi tost que cerises, & toutes autres approchantes de ce naturel. Ceci faudra aussi noter, que comme le jus meslé des poires & des pommes, n'est de requeste, non plus celui fait de diuerses sortes de fruits, quoi-que de mesme espece: Comme de mesler les poires d'Esté auec celles d'Automne, celles-ci, auec celles d'Hyuer: ains de chacune des saisons en faire du vin separé. Voire passant plus outre, est chose necessaire assortir les fruits, mettans ensemble ceux qui symbolisent en saueur

ueur, ainsi qu'à esté dit en quantité de jus, qui meurissent de compagnie, & qui ont la peau de semblable durté ou mollesse. Et soient pommes ou poires, n'emploiés celles de peu ou point de jus, aians la matiere farineuse, ains serués-vous seulement des abondantes en liqueur, qui est ce que recerchés en ceste œuure. C'est pour la quantité, car quant à la qualité, il est notoire y auoir certaines pommes non beaucoup abondantes en liqueur, qui rendent tres-bon & delicat Sidre, aiant attaint la troisiesme annee, non deuant: mais c'est par le moien d'vne petite aigreur dont telles pommes sont accompagnees: ainsi n'estant des entierement douces qui ne rendent Sidres de longue conseruation, pour le doute de laquelle conuient les boire des premiers. Aussi remarque-on cela, que tant moins la pomme a de jus, tant plus puissant & nourrissant en est le Sidre; & tant plus coloré, que plus elle est douce. Il y a des pommes qui rendent le Sidre clairet comme vin François: entre lesquelles celle appellee en Costentin, *Escarlate*, le fait rouge; aussi est-elle de couleur de sang, pleine de veines rouges à la morsure. Tel Sidre est excellent au boire, comme aromatisé de succre & de canelle, se gardant deux ans en bonté. Quant aux couleurs des Sidres, communément ils sont de celle d'eau de riuiere trouble, y en aiant aussi des jaunastres, orangés, roux, enfumés, tannés; de toutes lesquelles couleurs s'en treuuent d'agreables au goust. Touchant la saueur, la plus desirable, est la douceur, en laquelle les plus excellens Sidres se conseruent deux ou trois ans. Esquelles qualités de couleur & saueur, varient tous les Sidres, tant pour l'espece de la pomme, que pour le terroir, dont ils se diuersifient les vns des autres; sous telle particularité, que le terroir gras rend les Sidres de grande nourriture, mais la plus-part ne viennent transparens en couleur, ains restent troubles & couuerts.

Ainsi procede-on à ce mesnage. On laisse meurir sur l'arbre les poires d'Esté, pour tout aussi tost estre emploiees: les autres de l'Automne & de l'Hyuer, à cause de la durté de leur peau, prend-on encores verdelettes, pour aprés emmoncelees, les faire attendrir & meurir, par leur propre & seule humeur. Ce que tant à propos pour ceste œuure, ne si tost, ne pourroient faire sur l'arbre, par là abonder trop en nourriture. Touchant les pommes, il seroit à souhaiter n'en employer aucune qu'en parfaicte maturité, & icelles tirees de l'arbre sans violence tumbans d'elles-mesmes, mais d'autant que cela ne se peut pour la tardité d'aucunes, on est contraint de les cueillir toutes en l'Automne sans distinction, craignant les injures de l'Hyuer. A peu de frais l'on abat les pommes de l'arbre auec des perches. Le temps de ceste cueillete est enuiron la sainct-Michel ou au commencement d'Octobre, aprés les grandes chaleurs de l'Esté, & deuant les froidures de l'Hyuer, passees les premieres pluies, & arriuees les fraischeurs de la nuit. Le jour en sera choisi clair & soleillant, afin que le fruit se treuue deschargé de l'humeur restante de la nuit, & par consequent non tant sujet à la pourriture. Les pommes qui se treuueront parfaictement meures, seront aussi tost emploiees sans delaier: dont sortiront tant meilleurs Sidres, que plus l'on prise le fruit meuri de soi-mesme sur l'arbre. Les autres encores vertes, & les poires de telle saison, seront serrees en lieux distincts & separés selon leurs especes: là assemblees & emmoncelees s'acheuent de

preparer

preparer & meurir par leur ſeule humeur, comme a eſté dict, & par la chaleur que d'elles-meſmes s'acquierent. Le commun met ces fruits-ci à l'air, à deſcouuert, ſeulement les preſerue des larrons, en les ſerrant dans des jardins: mais les meilleurs meſnagers les couurent auſſi des pluies & gelees qui leur oſtent beaucoup de force & vertu, les logeans dans des greniers. Voire és greniers les couurent-ils auec du foirre, des linges, des couuertes, meſmes auec des coettes de plume; tant curieuſemẽt que les gelees n'y puiſſent attaindre, de peur de les gaſter. Car en eſtant vne fois touchees les pommes ou les poires, elles ſe pourriſſent tout auſſi toſt, dont par-aprés ne ſort boiſſon de valeur, & encores en petite quantité. Plus ou moins demeurent ces fruits-ci emmoncelés ſelon les ſaiſons, auançans plus ou moins leur maturité les vnes que les autres. Qui pourra eſtre enuiron vn mois aprés les auoir aſſemblés: dans lequel temps approchent-ils d'eſtre meurs, qui eſt le vrai poinct de les prendre ſans plus delaier. Car d'attendre qu'ils ſoient parfaictement meurs n'eſt le profit de l'œuure, ni pour la quantité, ni pour la qualité du vin qui en ſort. D'autant que le fruit eſtant paruenu à ce terme ſe deſcheoit, & par l'approche de la pourriture, le vin prend mauuaiſe ſenteur. Lors l'on deſentaſſe les fruits, les portans ſous la meule tournante pour y eſtre eſcachés à la mode de l'huile: aprés on les jette dans la cuue pour s'y cuuer quelques jours, comme la vendange, & en ſuite le vin eſt tiré, puis logé en tonneaux bien nets, n'aians aucune mauuaiſe ſenteur, aians bonne & agreable qu'on leur donnera en les parfumans, comme a eſté enſeigné. Le marc ſorti de la cuue eſt incontinent mis au preſſoir, afin d'en exprimer le jus qui de gré n'eſt voulu ſortir. Et d'autant que c'eſt vne matiere fort briſee que celle-là, à cauſe du mouuement de la meule, pour la faire tenir ſous le preſſoir on y ajouſte parmi de la paille longue qu'on y arrenge par littees, dont droictement & fermement ſe contient la marc, comme pile ferme; par ce moien ſouffrant la violence du preſſoir, qui lui fait rendre la reſte de ſa ſubſtance, ou du moins la plus grande partie: Laquelle entonnee à part fait le vin bon & fort: mais non tant delicat, que le precedent, qui eſtant volontairement ſorti du fruit, demeure plus doux que l'autre, qu'on en à tiré par violence.

Ce qui reſte du preſſurage eſt remis dans la cuue, & par deſſus jettee quelque quantité d'eau, pour y bouillir vn couple de jours: dont ſe compoſe, à l'imitation des raiſins, vne boiſſon de meſnage: laquelle plus forte demeure-elle, que moins d'eau l'on aura jetté dans la cuue. Cas eſtant que les fruits ſoient trop ſecs, la ſaiſon ainſi le portant, faudra en les eſcacheans & preſſurans, les humecter auec de l'eau dont on les arrouſera: ce qu'aucuns n'oublient, quelque temps qui regne, par ce moien augmentans leur vin d'autant d'eau qu'ils y aiouſtent. Mais ce meſnage non ſeulemẽt affoiblit le vin, ains le rend de couerte duree: par ainſi meſlingé, s'aigrir auec le temps, pour le naturel de l'eau, laquelle ſans hazard ne ſe peut conſeruer ſaine longuement. Comme les vins des raiſins, & autant vigoureuſement qu'eux, ceux-ci bouillent dans les tonneaux, pouſſans leurs eſcumes par le trou du bondon, dont par-aprés eſtans épurés, demeurent plaiſans au boire: mais auſſi plus foibles s'en rendent-ils, que ſi aiant bien fermé les bondons, on les contraint bouillir, enpriſonnés dans les tonneaux, ſans s'exhaler. Ce qui ſe fera

à la maniere des vins de vigne, comme a esté dit, c'est en laissant du vuide dans les tonneaux: afin que sans danger de les rompre, le vin s'y remue & boüille à son aise sous la bonde. Et pour ne rien obmettre en ceste negoce, les vins seront transuasez au bout de douze ou quinze iours qu'ils auront acheué de boüillir, par ce moien les deschargeans de leurs ordures: lesquels nettement logez s'y maintiendront tres-bien autant longuement que leur naturel le permettra. Ou bien sans prendre la peine de les remuer en autre tonneau, au bout de huict ou dix iours qu'ils auront fait leur force de boüillir estans enfermés, reouurira-on le tonneau pour l'acheuer de remplir en le faisant verser par dessus: car auec le vin versera de mesme tout le grossier de l'escume, & s'en sortira par ce moien, restant le vin net, non toutesfois tant espuré que par la maniere susdite.

Avcvns ne moulent ne pressent les fruicts pour en exprimer le jus: ains les brisent au mortier auec le pilon, puis les jettent dans des tonneaux & par dessus bonne quantité d'eau, laquelle boüillant par force de la substance du fruict, des deux ensemble s'en compose vn bon bruuage, non toutesfois tel ni en bonté ni en duree, que celui procedant du seul fruict sans eau. Cela est pour ceux qui ne sont accommodés d'outils & instrumens de ce mesnage; & qui d'ailleurs veulent allonger la boisson. Mais principalement tel moien est propre & vtile aux païs-à-vigne, ausquels pour l'iniure des saisons, quelquesfois la vendange defaut; & lors opportunément a-on recours aux fruicts des arbres, desquels on tire le vin par la voie susdite. Ou autrement sans piler n'escacher les poires & pommes, seulemēt couppees en quartiers on les jette dans les tonneaux, auec de l'eau. De ceste boisson le commun de la famille est secouru en saison sterile de raisins: comme, quand les vignes sont gelees, tempestees, bruslees, ou que les raisins n'y auront voulu naistre, ou par quelque autre accident se treuueront infructueuses. Ce vin trempé n'est d'autre couleur que blanche: toutesfois si on veut, on le colore auec le jus de prunelles, dont on le fourre. Les prunelles bien meures sont boüillies dans l'eau, iusqu'à ce que la decoction en est presque noire, laquelle toute chaude, l'on jette dans le Pommé & Poiré en la quantité requise pour la couleur, plus grande tant plus obscur l'on desire le vin; qui en outre, en tire vn goust agreable. A cela seruent aussi les meures de buisson, & les terrestres, neantmoins auec plus foible effet que les prunelles. On gardera de ce vin en son naturel pour en boire & de blanc & de cleret, afin d'en estre accommodé de toutes couleurs.

Il a esté veu quelle est la duree de ces vins fruitiers, ausquels l'eau est entre-meslee, à ce qu'on ne face son compte de le garder fort longuemēt. Huict ou dix moix vous seruiront-ils, pourueu qu'ils soient bien logez en bons tonneaux, francs, & qu'ils ne s'esuentent; ce qu'on preuiendra en les tenant tousiours bien clos. Et encores auec moins de doute, s'ils sont transuasés en vaisseaux bien nets, pour y sejourner seuls, sans le marc du fruict à condition de faire ce changement dans trois sepmaines, pour le plus tard, apres que les vins auront esté façonnez, aians lors acheué de boüillir.

Beu qu'on aie le Pommé & le Poiré, quel qu'il soit, pur ou trempé, est necessaire d'en desfoncer tout aussi tost les tonneaux, pour en preuenir la corruption, laquelle leur auient par la vermine, qui s'engendre dans la lie

de ces vins-là ; & en plus grande quantité en ceux qui sont meslingez d'eau & dont le fruict croupit dans le tonneau, qu'és autres, par y treuuer matiere à suffisance pour s'y engendrer & nourrir. Ainsi se conserueront vos tonneaux pour seruir longues annees. Pour la sympathie qui est entre le jus des pommes & des poires, auec celui des raisins, leurs vins peuuent estre logez par annees alternatiuement en mesmes tonneaux : où sans interest se conseruent tres-bien. Voire ai-je remarqué cela, que par le sejour du Poiré dans vn tonneau-à-vin de Vigne, aucunement moisi ou chanci, ce tonneau-là s'affranchit & se rend bon, pourueu que sans abuser du remede, l'on desfonce le tonneau au temps susdit, sans souffrir y sejourner aucune saleté ne ordure.

CELLE est la façon de toutes sortes de vins fruitiers, estans les Pommes & les Poires guides des autres fruicts. Seuls ou auec de l'eau, pourront estre emploiez en bruuage tous fruicts qui ont le suc vineux, qui ne se corrompent trop facilement, estans bons à manger, comme Coins, Cormes, Cornoailles, Prunes, Cerises & semblables : mais aucuns vins procedans de ceux-ci, ne sont à comparer aux Poirés & Pommés, auec raison tenans le premier rang de ces bruuages. I'ai dit les Sidres varier en couleur & saueur pour le terroir & pour la race. Ainsi, & pour mesme cause en est-il des Poirés. Touchant aux noms des Pommes & Poires, leur diuersité prouient principalement des diuerses prouinces qui les produisent : dont la non-necessaire recerche ne pourroit estre que trop curieuse. Suffira d'eslire pour ce seruice, fruicts bien qualifiez, capables de respondre à vostre intention selon la faculté de vostre pays.

Biere. LA BIERE est vne boisson faite auec des grains ; diuersement nommee, selon les païs & les langues, chacune aiant sa particuliere appellation, comme Medon, Guttale, Ceruoise, Queute, Alle, & semblables vsitees en Lorraine, Angleterre, Escosse, Flandres, Allemaigne, Polongne, Boheme, Dannemarch, Moscouie & autres nations Septentrionales, où telle boisson est familiere, & cogneuë en aucunes prouinces de ce Roiaume. Et bien qu'auec raison la Biere cede au Pommé & Poiré, si est-ce que plus qu'eux donne-elle de peine à faire, comme il sera veu. Tous grains bons au pain, sont aussi propres à la Biere : plus toutesfois les vns que les autres : ce qu'on recognoit à l'orge, qui de tous les bleds est le meilleur à ce bruuage, pour vne vertu saine & medecinale qui est en lui. Le temps de ce mesnage n'est restraint à certaine saison de l'annee, veu que tousiours on a du bled dans le grenier. La plus vsitee façon de Biere, est ceste-ci. L'on choisit du plus beau orge qu'il est possible de treuuer, bien nourri & pesant, semblablement de l'auoine. On les nettoie en perfection & mesle-on ensemble non en quantité esgale, ains y mettant d'auoine seulement vn tiers ou vn quart du total, le reste estant d'orge. Le tout est mis tremper en eau claire & nette, de riuiere ou fontaine, non de puits ne cisterne, dans vne cuue pour vingt-cinq ou trente heures, passees lesquelles tiré de là, est ce bled porté reposer dans quelque lieu net & serré, pour s'y germer ; à telle cause l'amoncellant tant qu'on peut. Ce qui auient dans quelques iours : & lors est desentassé & escarté sur le paué ou plancher, afin que le bled fané se seche parapres pour estre rendu capable à moudre. A quoi on l'auance en le mettant sur le

ſur le fourneau à ce approprié : où à l'aide du feu & de la fumee, ce bled dans peu de iours ſe ſeche du tout bien. Lequel ainſi preparé, eſt porté au moulin, & mis en farine, & de là rapporté dans la cuue. Sur ceſte farine jette-on l'eau toute boüillante, autant qu'il en faut pour la couurir, laquelle boit incontinent l'eau. Ce qu'eſtant fait, auec des paëlles, fourches, & ſemblables inſtrumens on remue ceſte farine trempee, puis autant d'eau qu'auparauant, & auſſi boüillante, y eſt ajouſtee. Derechef le tout eſt demeſlé, & en ſuite l'eau en eſt retiree : non par le bas, ne toute, ains par le haut, & ce que de gré ſans preſſer la farine laſche. Cela ſe fait à la maniere qu'on fait les exquis vins blancs, ci deuant monſtree; c'eſt à ſçauoir en fourrant au milieu de la cuue dans ce meſlinge vne corbeille d'ozier, dans laquelle ceſte eau eſt puiſee, eſtant aſſés claire & liquide, demeurant au dehors le plus groſſier pour l'empeſchement du rẽcontre. Ceſte eau appellee, meſtier, eſt pour vn peu repoſee en vaiſſeaux à ce accommodez, & d'iceux miſe dans vne grande chaudiere, baſtie ſur vn fourneau, comme celle des tainturiers; pour y boüillir quelque heure. Toute boüillante eſt ceſte eau remiſe dans la cuue ſur le marc de la farine, afin d'y ſejourner quelques iours limitez par l'vſage, plus en vn païs qu'en l'autre: puis derechef l'aiant retiree par bas, la faire reboüillir ſur la chaudiere plus longuement qu'auparauant; c'eſt à ſçauoir, dix ou douze heures. En boüillant à ceſte derniere fois on y ajouſte ſix ou ſept liures de fleur ſeche de houblon, pour donner grace à la Biere: laquelle apres eſt miſe refroidir dans des cuuettes à ce accommodees, larges & baſſes.

Finalement à la Biere eſt ajouſté du leuain, ſans lequel elle ſeroit de nulle valeur, non plus que le pain duquel nous viuons. Mais c'eſt d'vn leuain particulierement à ce deſtiné, qu'on compoſe auec de l'eſcume endurcie de la nouuelle Biere, qui chet dehors le tonneau en boüillant: duquel leuain l'on accommode la Biere y en mettant par pluſieurs fois, en la maniere & quantité portee par les experiences des lieux, iuſqu'à ce que la Biere ſoit bien en leuain. Lors des cuuettes, où pendant ce temps-là elle a ſejourné, eſt miſe dans les vaiſſeaux, eſquels elle boüillira vingt-cinq ou trente heures, d'elle-meſme, comme mouſt de raiſin, en expulſant dehors ſes eſcumes, dont elle demeurera purifiee, apres l'on fermera ſoigneuſement les tonneaux; afin que la Biere ne s'eſuente.

Avcvns au lieu de l'auoine, emploient le froment, & de la fleur de houblon ou de ſa ſemence. Autres y ajouſtent quelque peu d'iuraye. Pluſieurs aromatiſent la Biere auec des eſpiceries. S'en treuuent auſſi qui y fourrent du beurre, du miel, de pommes, du pain eſmié & autres choſes & matieres ſelon la conduite de leur iugement: mais c'eſt touſiours & par toutes nations l'orge qui reſte pour fondement de la Biere.

Hydromel eſt vne compoſition de miel & d'eau, dont le bruuage eſt bon & profitable. L'on s'en ſert en pluſieurs endroits, meſme vers les Ardennes & par tout generalement, où defaillans les vignes, l'on eſt accommodé de miel. Vne partie de bon miel ſur douze d'eau de pluie, ſont enſemble miſes boüillir dans des grandes chaudieres, iuſqu'à la conſomption de la moitié, en eſcumant cela cependant, & tant curieuſement qu'aucune ordure ny reſte. Apres, ceſte liqueur eſt enuaiſſelee en communs tonneaux de bois bien nets, leſquels bien fermez ſans reſpirer l'on tient au Soleil ſix *Hydromel.*

ſepmaines continuelles,afin d'y boüillir durant ce temps-là : paſſé lequel demeure l'hydromel en ſa parfaite bonté, en laquelle ſe maintient-il longuement,eſtant logé dans les caues, comme l'on fait tous autres vins. Defaillant le Soleil on tient les tonneaux pres du feu,pour vn couple de mois; non auec tant d'effet qu'au Soleil: pour laquelle cauſe le cœur de l'Eſté ſur toutes les ſaiſons de l'annee eſt choiſi pour faire l'hydromel. Car eſtant lors le Soleil en ſa plus grande force, plus vigoureuſement & mieux prepare-il ceſte boiſſon,qu'aucune chaleur artificielle.

C'eſt le plus commun hydromel:mais pour en faire du meilleur, conuient augmenter la quantité du miel, d'vn quart, d'vn tiers, d'vne moitié, ſelon qu'on le deſirera.Et paſſant plus outre,on le rendra excellent,ſi on l'aromatiſe auec de la canelle,girofle,muſcades, poivre, gingembre & autres eſpiceries. Auſſi y donne bonne odeur la fleur de ſureau: aiant l'hydromel cela de commun auec le mouſt, que de retenir de ceſte fleur la ſenteur muſcate, s'en ſeruant auec des ſachets,comme i'ai touché ailleurs.

PLVSIEVRS autres boiſſons ont eſté inuentees pour la neceſſité, & pour la volupté auec:y en aiant de tant excellentes,qu'elles ſurpaſſent les plus exquis vins. Mais n'eſtans compoſees qu'auec grande deſpence (ſans mettre en compte la perle de Cleopatra)par diſtillations,par infuſions de ſuccres,canelles & autres precieuſes matieres, ne ſont auſſi que pour les plus grands ſeigneurs,ou malades:non pour le ſeruice ordinaire de noſtre meſnager.Pour laquelle cauſe n'en repreſenterons-nous les façons,ni auſſi celles du Caou-in, qui eſt le bruuage commun des Toupinambaoults Ameriquains, qu'ils expriment de certaines racines, que Nature leur donne ſans grande culture,leſquelles ne ſont de pardeçà cogneuës que de nom.

Fin du troiſieſme Lieu.





LIEV QVATRIESME
DV
THEATRE D'AGRICVLTVRE, ET MESNAGE DES CHAMPS.

DV BESTAIL A QVATRE PIEDS, DES Pasturages pour son viure, De son entretenement, & des commodités qu'on en tire.



SOMMAIRE DESCRIPTION DV LIEV QVATRIESME, AVQVEL

est representee ceste partie de mesnage tant celebre, qui est l'Entretenement du bestail à quatre pieds, distingué, en

- Gros,
  - Bouuine, Bœufs, Vaches, Veaux. Pour nous Nourrir, Vestir,
  - &
  - Cheualine. Cheuaux, Mulets, Asnes. Seruir.
- &
- Menu:
  - Bestes à Laine, Moutons, Brebis, Aigneaux. Pour nous Vestir,
  - &
  - à Poil. Cheures, Cheureaux. Pourceaux. & Nourrir.

Leur generale nourriture. Chap. I.

Pour à quoy paruenir, est necessaire d'estre fourni d'abondance d'herbages de toutes sortes; assauoir,

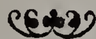
- Sauuages, *Pastis, Pasturages, agrestes & naturels.* Chap. II.
- &
- Francs.
  - *Prairies artificelles de plusieurs sortes, seches & humides.* Chap. III.
  - *aussi Du saint Foin.* Chap. IV.
  - *De l'esparcet.* Chap. V.
  - *Des Vesces. & Farrage.* Chap. VI.

Desquels herbages sort la vie de toutes especes de Bestes à quatre pieds seruans au Mesnage: desquelles & de leur conduite: ensemble de la fin de leur seruice est traité comme s'ensuit.

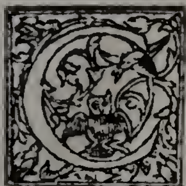
- *De la Bouuine.* Chap. VII.
- *Des Vaches, Veaux, Laitages, Beurres, Fourmages.* Chap. VIII.
- *De chastrer & dompter les ieunes Bœufs, conduire & nourrir ceux de trauail, & engraisser toute Omaille.* Chap. IX.
- *Des Cheuaux & Iuments.* Chap. X.
- *Des Asnes & Asnesses.* Chap. XI.
- *Des Mulets & Mules.* Chap. XII.
- *Des Moutons & Brebis.* Chap. XIII.
- *Des Boucs & Cheures.* Chap. XIIII.
- *Des Pourceaux & Truies.* Chap. XV.
- *Et en suite, auec raison, bien que non-nourris d'herbages, Des chiens pour la garde du Bestail.* Chap. XVI.



LA NOVRRITVRE, DV BESTAIL EN GENERAL,



CHAPITRE I.



C'EST chose confessee d'vn chacun, que le plus asseuré gain, est celuy qui vient auec le moins de coust. Sur laquelle maxime estant fondé Caton, oracle de son temps, donna ceste tant notable response : *Que pour deuenir bien riche, falloit bien paistre : pour estre moyennement riche, moyennement paistre* : & interrogé plus outre, *pour estre riche, mal paistre* : voulant dire par tel rude auis, qu'encores qu'on soit mal entendu au gouuernement du Bestail, ne laisse-on pourtant d'en tirer profit. Par où il semble vouloir conclurre, le nourrir du bestail, estre l'vnique moyen pour bien faire ses besongnes en mesnage, & que les autres biens de la terre ne sont qu'accessoire du Bestail, d'autant qu'auec peu de despence il s'entretient, eu esgard à celle qu'il conuient faire pour le recouurement des bleds & des vins.

Auis de Caton sur le paistre.

C'ESTOIT l'exercice de nos premiers Peres, que le gouuernement du Bestail, ne pouuans sans admiration lire les histoires d'Abraham, d'Isaac, de Iacob, de ses enfans, de Iob, de Dauid & d'autres saincts personnages du temps passé, non seulement à raison de ce qu'eux-mesmes estoyent pasteurs, ains pour le grand nombre de Bestail qu'ils entretenoyent, suffisant pour auictuailler plusieurs peuples. Aux histoires profanes se voyent infinité de grands hommes, auoir esté pasteurs & laboureurs : mesme des Rois s'estre faits surnommer, Bergers. En l'ancienne Rome, l'estat Rustique deuançoit l'Vrbain. Là les premieres places estoyent pour les Rustiques, A eux estoit commise la garde des quatre principaux quartiers de la ville, assauoir Suburra, le mont Palatin, le quartier de la porte Colline, & le coustau d'Esquilia. De leur ordre ont esté tirés plusieurs grands Capitaines & Conducteurs d'armee, qui heureusement ont exploicté grandes choses : lesquels leur charge expiree, plus volontairement la quittoyent ils qu'auparauant ne l'auoyent acceptee ; pour retourner à leurs petites metairies. Les Romains appelloyent leurs enfans par noms propres, les vns *Bubulici*, *Caprarij* les autres, *Porcij* qui signifie Bouuiers, Cheuriers, Porchiers. Et vn homme riche *Locuples* du mot Latin *Locus*, qui signifie vn champ de terre, Par ces choses, il appert qu'en grand honneur tenoit-on en ce temps-là,

Nos premiers Peres estoient Pasteurs.

Les Rustiques auoient les premiers honneurs à Rome.

Grands Capitaines de leur ordre.

A l'honneur du Bestail les Romains imposoient des noms à leurs enfans.

là, le mesnage des champs, principalement la nourriture du Bestail, comme la premiere partie d'iceluy. Aussi la pluspart du domaine de Rome, consistoit lors en pasturages, presque seule & commune commodité des anciens peuples. Pour laquelle cause, autre commerce n'y auoit-il és premiers siecles ciuilisés, que de Bestail, qui seruoit, par eschange, à recouurer tout ce que ces temps-là produisoient pour le seruice des hommes, comme fait la monnoie d'auiourd'huy, ditte par eux, *Pecunia*, du mot Latin, *Pecus*, qui signifie Brebis, qu'à la longue la necessité, maistresse des arts, inuenta heureusement.

Premiere inuenterie. Les Romains appelloyent, *Pasquiers*, leurs deniers publiques procedans du pasturage. Et les pasturages, *Scripturæ*, comme les plus signalés registres de leurs reuenus. Pour la mesme cause, par ce mot, *Peculium*, ils entendoyent toutes leurs facultés en quoy qu'elles consistassent. Leur premiere monnoye fut forgée d'etain, par Seruius Tullus Roy de Rome, sous la marque de la Vache & de la Brebis: en suite, sous celle du Bœuf, du Mouton, du Pourceau: distinctement toutesfois, selon leur diuerse valeur. Comme aussi en tel bestail, estoient condamnés les coupables, ayans encouru amende pecuniaire. Le prix du Bœuf estoit lors de cent oboles, & du Mouton, de dix. En leurs sacrifices, en leurs ieux & autres publiques exercices, tousiours mesloyent ils du Bestail parmy, tant ils l'auoyent en recommandation. Deuant les Romains, quelques autres nations ont aussi forgé monnoye sous la marque de l'Agneau & de la Brebis, comme se recognoit en l'histoire de Iacob. Les Moutons d'or de France, la Vache de Foix, la Toison d'or d'Espagne, monnoies qu'on void encores de nos ancestres, imitation antique, monstrent que plusieurs nations ont eu la cognoissance du Bestail.

L'utilité & la necessité du Bestail. Ce sera donques l'heritage qui se pourra dire accompli, auquel telle partie de rustication ne defaudra: autrement demeureroit-il mutilé comme d'vn de ses principaux membres. Car, ni la longueur des temps, ni les diuerses reuolutions des choses humaines, n'ont peu estaindre le credit du Bestail, qu'il ne demeure encores auiourd'huy en grande reputation. Sans Bestail l'on ne peut labourer, ne beaucoup fumer, à l'interest principalement, des iardinages, terres à grain, puis des prairies. Les vignobles supportent mieux ce defaut, que les labourages: neantmoins reçoiuent-ils grand soulagement par les fumiers. Lesquels ne procedans, ou la plus part, que du Bestail, par consequent c'est le Bestail qui est, & vtile, necessaire en tous les endroits de la terre, pouuant auec raison, appeller ceste partie de mesnage, mere des autres, comme aussi la plus antique. Et ce sera mettre fin à la dispute du pasteur & du laboureur dont parle Columelle: l'vn desirant des herbages pour le viure de ses Bestes: & l'autre ne craignant rien tant, que d'en voir ses guerets chargés, rendant par là compatibles ces diuers exercices en les ioignans ensemble.

Le Bestail se distingue en gros & menu. Or comme il y a diuerses especes de bleds & de vins, de mesme est-il du Bestail; qui est diuisé en gros & menu. De là ont esté faites ces subdiuisions: Le gros se distingue en Bouuine & cheualine: & le menu, en bestes à Laine & à Poil. Par la Bouuine, sont entenduës les bestes à Corne, comme bœufs & vaches, autrement dites, Omail, du mot Latin, *Omenium*, signifiant gros bestail, à engraisser. Par la Cheualine, les cheuaux, iuments, asnes, asnesses, mulets & mules. Les Bestes à laine, sont les moutons & brebis. A poil.

La Bouuine. La Cheualine. Bestes à laine.

cheures

cheures & pourceaux. Cecy s'entend des bestes à quatre pieds, exceptés les chiens: non de la volaille qui n'est mise au rang de ceste nourriture. Tout ce qui procede de la pluspart de ce Bestail, est de grande vtilité. Leurs chairs, laictages, peaux, laines, poils, sont tres-profitables pour le viure & pour la vesture de l'homme: voire leurs cornes & ossemens, seruent en plusieurs endroits, & pour remedes aux maladies, & pour ornement à nos meubles. De l'vtilité de leurs excremens, & quelle richesse en prouient, a esté amplement discouru. Il y a de plus. Le gros bestail nous ayde au port, au charroy, & au labourage: à telle cause dict, Iument, du mot Latin, *Iuuare*. Et bien que ce titre soit particulierement donné à la femelle du cheual, comme à l'espece d'animal à cela la plus propre, si est-ce, qu'auec raison, l'effet d'iceluy est communiqué à toutes bestes cheualines. Voire & aux bouuines aussi, estans le beuf & la vache, fort seruiables au labourage: ce bestail-cy, surpassant tout autre & gros & menu en ce poinct, qu'il est employé, pour seruir, pour nourrir, & pour vestir l'homme.

& A poil. Sont de grand seruice.

Plaisir du Bestail.

QVANT au plaisir de ceste nourriture, par commun consentement, c'est le premier du mesnage, ne pouuant representer naïuement le contentement que c'est de voir le Bestail de toutes especes & aages louër le Pere de Nature, en tout ce où il s'occupe: au trauail, au paistre, au mugir, hannir, bramer, beller, grumeler, sauteler, & autrement s'exercer par leurs genres & diuers naturels.

Aproprier la viande au Bestail.

DISTINGVER les pasturages pour les employer selon les diuerses especes du Bestail, est la maistrise de ce mesnage: icelle dependant de la juste correspondance du Bestail à la viande. Toute sorte de Bestail hait les pastis marescageux, & sur tout Bestail, celuy à-laine, qui ne peut profiter qu'en lieu aëré & sec: les cheures aussi s'accordent à ce naturel. Pour lesquelles deux especes de Bestail, destinerons les herbages estans és endroits les plus releués de nostre domaine; gardans les autres pour la Cheualine & omaille: parce que plus patiemment souffre l'humilité, le gros que le menu Bestail, exceptés les pourceaux, qui se paissent de toutes viandes, & en tous lieux.

Aussi leur logis.

QVANT à leur logis & particulier gouuernement, il en sera traicté en lieu conuenable, selon le naturel de chacune espece de bestail. Pour lequel generalement auictuailler (à l'imitation du prudent Capitaine, qui ne s'enferme dans vne place forte, sans les viures necessaires à sa garnison) pour vn preallable, monstreray quels sont les herbages pour ceste nourriture, & la maniere de s'en pouruoir.

Des pascages, pasturages & herbages en general, pour le Bestail, & particulierement des sauuages & naturels.

CHAP. II.



LES HERBAGES pour viande à toute sorte de Bestail, se distinguent en sauuage & Francs, tres-vtiles chacun en sa qualité. Les Sauuages sont ces pascages & pastis que sans artifice la Nature fait d'elle-mesme, non sujets à la culture, & lesquels communément

mẽt sont reuestus d'arbres sauuages, dont sont cõposees les forests, cognues de tout temps & par tout le monde. Et les Francs, les prairies communes, diuersement façonnees & maniees, selon les lieux qu'on a, secs ou humides: aussi le saint-foin, l'esparcet, la vesce, les farrages. De toutes lesquelles sortes d'herbages, est à souhaiter nostre domaine estre pourueu, pour la richesse & beauté.

Des herbages sauuages. AYANT des pastis sauuages, à autre entretenement n'en serés assujetti, que d'auoir soin de leur conseruation; à ce que le Bestail d'autruy ne les deperissant, ayés en Hiuer vne reserue de mangeaille pour vos troupeaux. Cela vous sera facile, si vostre lieu est en Vet, comme de tels plusieurs se treuuent en ce Royaume, & partant à vous propre & particulier, les voisins n'y auront rien de commun. Outre l'herbage du fonds, les fruits bastards des arbres & leurs fueilles, ayderont beaucoup au viure de vostre bestail & ce auec d'autant plus de commodité, que plus abonderont vos forests, en glands, poires, pommes, cormes, cornoailles, noysilles, & semblables fruits. Defaillans les forests & pasturages sauuages, conuiendra s'en pouruoir par artifice. Le moyen d'edifier les forests, est amplement descrit au traicté des arbres sauuages: & en cest endroit est monstree seulemẽt la façon de se pouruoir de pastis & pasturages sauuages. Que le pere-de-famille laisse en perpetuelle jachere quelque partie de son labourage, és quartiers où les terres sont les plus pendantes, plus maigres, plus pierreuses & plus difficiles à cultiuer; à fin que la terre demeurant en friche, se charge d'herbages, tels que le naturel du fonds & du climat les produit. Pour moindre interest du labourage, les terres les moins propres aux grains sont à cecy employees, encores que les plus grasses & fertiles soyent le plus abondantes en herbe. Celà neantmoins, depend de la volonté & des moyens du seigneur: car s'il desire de nourrir ainsi qu'il appartient, grand nombre de bestail, & est largement accommodé de bonnes terres, pour quelle cause espargnera-il à son bestail quelque partie de son bon terroir? veu mesme que c'est le bestail qui engraisse les maigres terres, par là recompensant la perte qui y pourroit estre, sans mettre en compte l'autre profit sortant de son entretien?

Liu. VII. chap. IX. *Comment les dresser.*

Leur culture. OR soyent maigres ou grasses terres qu'on employe au pasturage, sera requis auiser soigneusement qu'elles ne s'engeancent d'herbes malignes, ains des plus salutaires pour le bestail. Si par nature n'estes satisfait en cest endroit ensemencerés le lieu de graines de bonnes herbes, choisies auec semblable curiosité, qu'en pareil cas lon employe aux prairies nouuelles, & de mesme les logerés en terre: c'est assauoir aprés auoir bien labouré le fonds, y espardrés la semence, puis auec la herce la couurirés, aplanissant le dessus du parterre, l'ayant au preallable espierré & deschargé des eaux nuisibles selon le besoin, à ce que rien n'empesche l'accroissement de l'herbe. D'en oster entierement tous les arbres, n'est chose necessaire d'y aller tant curieusement, ains ceux qui notoirement destournent le pousser de l'herbe: comme cela peut auenir où ils sont par trop touffus & pressés, car en les esclaircissans, l'herbe se logera & agrandira tres-bien au dessous. Et cela approchera des naturelles forests, lesquelles auec les arbres nourrissent l'herbe en leur fonds. Sera bon de clorre si bien ses herbages, que bestes aucunes n'y puissent entrer qu'és saisons propres pour le paistre, à fin qu'ils se maintiennent tous-jours en bon

en bon eſtat. A l'aſſiette particuliere de ces lieux obſeruera-on cecy, que les herbages deſtinés pour l'Hyuer, regarderont le Midy : le Septentrion, ceux de l'Eſté : & pour les autres ſaiſons, les endroits indifferemment où ſe rencontrera le mieux. Par ce moyen, le Beſtail paiſſant à ſon ayſe, ne pourra faillir de ſe bien porter. Si on a commodité des arrouſemens, on employera l'eau de telle ſorte, qu'elle ſerue d'humecter & non de pourrir le fonds : à ce que l'eau n'y croupiſſant jamais, donne abondance de ſalutaire herbage : ce qu'on ne peut eſperer de la terre trop abreuuee, qui ne produit autre herbe, qu'enrouillee, & de maligne nature, cauſant diuerſes maladies au Beſtail qui en mange, juſques à luy faire piſſer le ſang, ſans les autres incommodités qu'elle leur apporte. *Leur aſpect.*

Les prés & herbages francs & artificiels.

CHAP. III.



EN vain dirions nous les loüanges de la Prairie, puis que d'aucun elle n'eſt meſpriſee : ou pluſtoſt parce qu'elle eſt beaucoup eſtimee de toutes nations. Les Anciens ont preferé le reuenu de la Prairie, à tout autre profit de la terre; à cauſe que plus nettement il en eſt retiré qu'aucun autre. Car les bleds, les Vins, le rapport des arbres, & des jardins, ne viennent ſans ſemer, planter, & continuellement labourer : mais les foins, auec ſi peu de foucy, qu'on les eſtime preſque proceder directement du benefice de la Nature, ne craignans ny tempeſtes ny orages, tant ils ſont de grande facilité. Auſſi le Pré eſt touſ-jours preſt à rendre ſeruice, ſelon l'etymologie de ſon nom tiré du mot Latin, *Pratum*, quaſi, *Paratum*, à laquelle bonne reputation, l'auoyent de meſme les vieux Romains. C'eſtoit l'humeur de Caton, que de ſe fonder en prairies, paſtis, taillis, eſtangs, moulins, & ſemblables proprietés de petit entretien & d'aſſeuré rapport, qu'à la Payenne, il diſoit Iupiter meſme ne pouuoit oſter, tant il priſoit l'eſpargne. Auſſi aſſeuroit-il que pour bien faire aller le meſnage, ces deux articles eſtoyent les ſeuls neceſſaires, aſſauoir le labourage & l'eſpargne. Touchant la beauté de la Prairie, de quel plus agreable ornement que d'elle, peut eſtre decoree vne maiſon ? La verdeur continuelle de ſon herbe, la tapiſſerie de ſes fleurs en ſaiſon, repaiſſent & yeux & entendemens, & ſon facille accés, nous donne touſ-jours des delectables promenoirs. *Profit du Pré.* *Le plaiſir.*

En deux ſe diſtinguent auſſi les Prairies ; c'eſt aſſauoir, en ſeches & humides. Les ſeches ſe font en tous terroirs, pourueu qu'ils ſoyent fertils: mais les humides, ſeulement és lieux arrouſés d'eau courante. Celles-là, rendent le foin en parfaite bonté : & celle-cy, dautant plus abondant, que meilleur en eſt le fonds, & plus douces ſont les eaux qui l'arrouſent. L'vne & l'autre deſirent eſtre poſees ſous les eſtableries, à fin de profiter les engraiſſemens prouenans des fumiers, s'auallans en bas par le degouſt des pluyes : articles qu'on n'oubliera. Pour dreſſer leſquelles Prairies, eſt requis choiſir la terre graſſe, meſme ſi c'eſt pour Prairie ſeche, car pour l'humide, n'eſt choſe neceſſaire ce choix tant recerché, dautant que l'eau ſupplee au defaut *Diuiſion des Prairies.*

La meilleure terre donnee à la Prairie.

au defaut du fonds. Et reprenant ce qui a esté touché ailleurs, diray encores, Que la terre doit estre ainsi employee: *la meilleure partie, en Prairie: la moyenne en labourage: la moins valeureuse, en vignoble*: sous toutefois les circonstances & occurrences qui permettent biaiser en ce departement: où toute terre arrousee est seruiable en Prairie. Car quelque maigre qu'en soit la terre, & quelque bigearre la situation, n'empeschera d'y faire vne bonne Prairie; laquelle sera tant meilleure, que plus son assiete approchera de la parfaite planure: cela s'entend si la terre est plus sablonneuse qu'argilleuse: par ce que le sablon succant l'eau, tient tous-jours la Prairie, quoy que platte, en bon estat. Par le contraire, si la terre est plus argilleuse que sablonneuse, retenant l'eau à faute de pente, le lieu se conuertit en palus. A qui conuiendra curieusement auiser, à ce que par conuenable disposition, la Prairie satisface à nostre desir. Faisant à telle cause, prendre quelque peu de terre argileuse, & rien du tout la sablonneuse (si cela est à nostre disposition) bien que de quelque qualité & assiete que soyent les terres, telles que les aurons, ne laisseront de nous seruir en cest endroit, comme a esté dit, moyennant le benefice de l'arrousement.

Assiete de la Prairie.

En preparer la terre.

Le lieu destiné en Prairie sera labouré par plusieurs & reïterees fois durant seize mois, en diuerses saisons, la terre estant tous-jours bien disposee, non trop seche ne trop humide, commençant au mois de Septembre ou quand il vous plaira, les moissons estant faites. Au bout duquel temps, qui sera au commencement de Feurier, se treuuera le lieu tres-propre à receuoir la semence du foin. Ce long terme vous importunant, considerés qu'en moins de loisir ne pouués rendre vostre terre en poudre, comme de necessité pour la prairie telle la conuient, autrement n'auriés le Pré de la bonté desiree, sur tout en estant le terroir fort & tendant à l'argile. Partant, il vaut mieux delayer vn peu pour faire vne reparation, bonne & perpetuelle, qu'en se precipitant, gaster l'ouurage. Si toutesfois ne voulés tant attendre, le chemin plus court vous est ouuert: c'est de rompre le fonds vn bon pied & demi de profondeur, à force de bras, auec hoyaux, besches, & autres propres instrumens, maniés par hommes robustes, en ostans les pierres, racines & autres empeschemens qui s'y rencontreront; à fin que la terre, cuite & deschargee de telles choses soit disposee en son temps, à receuoir la semence du foin: qui sera en Ianuier ou Feurier; pourueu que tel defrichement soit fait dans les mois d'Octobre ou Nouembre, à ce que sous l'effort des froidures & gelees de l'Hyuer, la terre se dompte & emmenuise. Mais en cela court trop de despence, à laquelle ne seroit mesnage se constituer, qu'en lieu auquel, par la trop grande abondance de pierres & rochers, le coutre ne peut jouër. Car là où commodément se laboure auec frais moderés, par le temps & le bestail est satisfait à ce que dessus. L'espierrer est necessaire en cest ouurage. C'est pourquoy, aprés chacun labeur, on enleue toutes les pierres que le soc descouure & fait sortir de terre: de mesme les racines & arbustes, pour le fonds, libre estre entierement donné au foin: lequel plus abondamment viendra-il, que moins sera enuoisiné d'aucunes plantes. Plusieurs à telle cause n'espargnent les arbres, lesquels, pour bons qu'ils soyent, ils arrachent jusques à vn du lieu destiné en Pré: par lequel ordre, ils paruiennent à la perfection de ce mesnage.

L'espierrer.

En oster les arbres.

Ces

Ces reïterés labourages auec la longueur du temps, preparent tref-bien la terre, la confiffent & engraiffent: mais non tant qu'il eft de befoin pour le Pré, à quoi fuppleant, conuiendra la fumer fort en ce commencement, dont le lieu s'empreera facilement & bien. Et la vertu du fumier lui reftant pour plufieurs annees, ne fera-on en peine (comme chofe non neceffaire) de la refumer de long temps. Auec plus d'vtilité emploie-l'on en ceft endroit le nouueau que vieil fumier, parce que plus d'herbage produit ceftui là, que ceftui-ci, qui eft faire ce que defirés. De tel fumier, en bonne quantité en fera charrié au champ deftiné en Pré, vn couple de mois deuant l'enfemencement, qui pourra eftre vers le mois de Decembre, & lors, les glaces ne l'empefchans, l'efpardra on par tout le lieu, en le couurant de terre, par vn labeur, le plus profondement qu'il fera poffible; afin d'enfermer fa force dans la terre pour y durer longuement.

La fumer

Le nouueau fumier bon pour le nouueau Pré.

Telle œuure eft la derniere main du laboureur, n'eftant requis d'y retourner auec le foc: ains pluftoft prejudiciable, dautant que par vn autre labeur aprés auoir fumé le champ, le fumier en reffort à l'air au deffus de la terre: dans laquelle eft neceffaire qu'il demeure enfermé. Ce fera feulement auec la herce, rouleaux, raftaux & femblables inftrumens qu'on aplanira & vnira la fuperficie du nouueau Pré, autant proprement qu'on pourra; afin que les faucheurs ne treuuent rien qui empefche le libre paffage de la faux. Non pluftoft qu'à la fin de Ianuier, ou au commencement de Feurier, conuiendra enfemencer le nouueau Pré, la terre eftant plus feche qu'humide, pour tant mieux la pouuoir manier, & plus nettement & efgalement y efpardre la femence: ce qui fe pourra delaier encores, par tout le mois de Mars en païs froid, & en chaud auffi, l'annee eftant tardiue. Eft à fouhaiter en cefte action la pluie furuenir toft aprés, pour le befoin que la femence du foin a du fecours de leau, fans lequel elle ne peut germer: ains de foif, deffeche en peu de temps & tât pluftoft, que plus le nouueau Pré fe treuue fumé, par ne pouuoir endurer la chaleur du fumier. Partant conuiendra attendre le temps s'adonner à la pluie, & opportunément emploier telle commodité. La femence de foin, fera choifie la plus fubtile & plus meure que pourrés trouuer, à laquelle fera ajoufté la moitié d'auoine, & le tout enfemble mis en terre, pour de compagnie, pouffer, croiftre, & eftre couppés, eftant l'auoine paruenue en maturité, dont le grain paiera partie des frais de l'œuure. Le moien d'enfemencer le Pré eft tel. Par fillons on difperce la femence, afin que ce foit efgalement: mais non faits au foc, ains à-tout vn bafton, qu'vn homme traine pour marque. Le lieu aura efté auparauant aplani auec la herce ou autre inftrument à ce propre, comme a efté dit, pour tant plus vniment efcarter la femence: laquelle jettee en terre fort efpeffement, fera des-auffitoft couuerte auec le mefme inftrument, par deux paffades, l'vne croifant l'autre; par là acheuant d'aplanir & reunir en perfection voftre Pré.

Aplanir le nouueau Pré.

L'enfemencer.

Quel'e en fera la femẽce.

Comment difperfee.

Leqvel puis-apres conuient clorre auec autant de curiofité, comme chofe de grande confequence: car eftant le Pré abandonné à la merci du Beftail, n'en faut attendre grand reuenu, quand mefme n'en feroit mangee qu'vne petite partie de la pointe de l'herbe. Parquoi, le Pré fera fi bien fermé, par murailles, fofsés ou autrement, qu'aucune befte, contre noftre volonté, n'y entre jamais. Parmi les bonne-gens de village, le Pré clos eft dite la piece glorieufe

Le fermer

La piece glorieufe.

glorieuse du domaine, en faisans plus destat, comme de celle dont ils tirent le plus de commodité. Pour la premiere annee, se faudra soigner qu'aucun Bestail ne paisse dans le noueau Pré, de peur de destourner la motte de se fortifier par le trepis des bestes,& par leur morsure, d'en faire mourir la nouuelle herbe. Mais au bout d'vn an,aprés auoir esté fauché, sera à vostre liberté de le faire manger à toute sorte de bestail, excepté aux pourceaux : parce qu'auec leur groin, ne cessent de fouïr & renuerser les mottes, mesmes en temps humide : pour laquelle cause, le bon mesnager ne souffre jamais à tel animal, l'entree de son Pré : ni à aucun autre ; que lors que le fonds est affermi par la secheresse:afin que le Bestail,sur tout le gros,par la pesanteur de son corps,n'enfonce ses pieds dans la motte,qu'ainsi il gasteroit.

CESTE est la façon de preer la plus aisee, comme à toutes prairies, seches & humides : laissant à la liberté d'vn chacun d'y mettre du treffle, de la vesce & autres exquises semences, pourueu que facilement on les puisse recouurer. Car de se constituer en peine, d'en enuoier cercher loin auec despéce, est chose plus curieuse que necessaire. D'autant mesme, que la seule auoine, auec la force du fumier, satisfait à cela: les racines de laquelle,produisans abondance de bon herbage, en fournissent le lieu ainsi qu'il appartient, & tant plustost, que plus le fonds tend de soi-mesme à l'herbage,comme de tels s'en treuuent qui s'empreent sans aucun artifice.

Est requis sarcler le noueau pré

NE faut oublier de sarcler le noueau Pré en son commencement, le deschargeant de toutes les herbes malignes, qui y croissent auec les bonnes. Preuenant par diligence & curiosité, l'ensallissement d'icelui : & tout-d'vne-main euitant la peine de le desrompre vniuersellement, quand pour en extirper les vicieuses plantes qui s'y seroient par trop engrossies, on est contraint, comme pour seul remede, de renuerser entierement le Pré, par vne profonde culture.

Quand fumer la prairie, & de quel fumier.

LA prairie faite & affermie veut estre fumee, de temps à autre, mesme lui defaillans la graisse du fonds, & l'eau courante bonne & fertile. De trois en trois ans, ou de quatre en quatre, on lui donnera du fumier en bonne quantité, & tous-jours dans le mois de Decembre ou de Ianuier, aprés en auoir fait manger la derniere herbe ; à ce que par l'humidité restante de l'Hyuer, & les pluïes du Printemps, sa vertu dissoute, penetre jusques aux racines de l'herbe. Est requis ce fumier-ci, estre menu & bien pourri (au contraire de celui qu'on emploie en faisant la prairie : qu'on choisit grossier & noueau, pour les raisons dites) afin de se dissoudre facilement. Car ne l'emploiant ainsi qualifié, à faute de n'estre à temps consumé sur le Pré, les faucheurs le treuuans entier, le meslent auec le foin,& auec lui est aprés porté au grenier. Se soignera-on aussi de faire entrer dans le Pré les esgouts des estableries & chemins ; à telle cause tenant ouuertes & curees leurs entrees, à ce que par la suruenue des pluies,aucune graisse ne se perde.Moiennant telle conduite,le Pré quoi-que sans eau, rapportera abondamment : voire sera-il fauché plus d'vne fois chacune annee, si le temps n'est extraordinairement sec : & qu'on n'en face trop longuement ronger le pasquis au bestail,ni aussi permettre jamais la pointe de l'herbe en estre broutee, pour euiter lequel mal,le Pré sera tenu clos & fermé,comme a esté dit.

De l'arrousement du Pré.

A CE que dessus,pour les prairies d'abruuage, ne sera autre chose ajoustee que

ſtee que l'eau, laquelle augmentera d'autant plus le reuenu du Pré, que plus fertile & mieux conduite elle ſera: ſous toutesfois la proprieté du climat, qui ſur toutes les parties du meſnage champeſtre, tient la ſouueraineté. Selon noſtre precedente diſtinction, en deux diuiſerons-nous les eaux, c'eſt aſſauoir, en froides & chaudes, pour eſtre vtilement emploiees ſelon leurs qualités. Pluſieurs eaux froides ſont auſſi ſablonneuſes, & par conſequent peu nutritiues: mais preſque toutes les chaudes, ſont graſſes: dont celles-là, n'apportent au Pré que l'humidité; & celles-ci, & l'humidité & la fertilité tout enſemble. Pour laquelle double vtilité, ſont les eaux chaudes, preferees aux froides, qu'on emploie ſeulement au defaut des chaudes. Les eaux froides procedent communément des montaignes de telle ſituation, augmentans en froidure, à meſure que les neiges fondent par l'approche de l'Eſté; & acquierent le vice du ſable, courant en terroirs ſablonneux. Les chaudes decoulent de ſources & fontaines, deſquelles ſelon leur abondance, ſe forment des ruiſſeaux & petites riuieres. Or quelles que ſoient les eaux, froides ou chaudes, ne les doit-on donner au nouueau Pré, de ſa premiere annee: tant de peur d'en noier les ſemences tendres & deliees, que pour obuier qu'aucun enfoncement & vallon s'y face, par l'eau courant deſſus la motte non encores affermie. *Eaux froides & chaudes.*

LES eaux froides, ne ſeront emploiees que leur vice ne ſe ſoit aucunement corrigé par le temps. C'eſt aſſauoir, qu'elles ne ſe ſoient quelque peu eſchauffees ſentans le voiſinage des chaleurs, & lors, ſans regret les donnera-on au Pré. Cela n'auient preſque jamais deuant la mi-Mai, & bien ſouuent de tout ce mois-là, n'atteignent-elles le poinct qu'on deſire, par la tardité de la ſaiſon. Qui eſt cauſe qu'elles ne peuuent beaucoup ſeruir pour les premiers foins, dits *Maiens*, par eſtre cueillis au mois de Mai: mais bien pour les ſuiuans, ſeconds & troiſieſmes. Tout Pré arrousé de telles eaux froides, requiert beaucoup de graiſſe ou fumier, ſans lequel n'eſt de grand rapport: attendu, que les eaux par le vice de leur froidure & des ſablons qu'elles charrient, l'emmaigriſſent pluſtoſt, qu'engraiſſent; ne faiſans que l'humecter, quelques eſchaufees qu'elles ſoient par le temps, touſ-jours le ſable lui eſtant nuiſible. Mais principalement quand elles ſont troubles; car lors verſans au Pré, l'enſablent; quelquesfois juſques à l'en rendre infertile pour jamais. Parquoi ſoigneuſement ſe prendra-on garde, comme de choſe treſ-dommageable, de laiſſer entrer au Pré aucunes eaux de la qualité ſuſdite, eſtans engroſſies par les pluies: mais boucher ſi bien les entrees du Pré, qu'elles n'y puiſſent lors penetrer aucunement; ni meſmes aucune autre humidité que celle tumbant du ciel, & les laueures des chemins. Ainſi garentirés-vous de ruine voſtre Pré, lequel arrouſerés au beſoin, ces eaux eſtans claires & non jamais troubles. *Quand ſont à emploier les eaux froides.*

DES chaudes & douces eaux, n'eſt de meſme pour la diuerſité de leur naturel, eſtans emploiees au contraire des autres: c'eſt aſſauoir, miſes au Pré lors qu'elles ſont troubles par les pluies, comme en tel poinct eſtans plus valeureuſes, qu'eſtans claires; à cauſe que paſſans par terres graſſes, en attirent leur fertilité, où n'y paſſans point, n'amenent-elles jamais du granier, quoi-que troubles. D'ailleurs, pour leur naturelle chaleur, preſque touſ-jours ſont-elles propres & bonnes pour les faire courir aux prairies, *Et les chaudes.*

peu de

peu de temps excepté. Apres auoir profité le pasquis de vostre Pré, ceste eau-ci y sera incontinent mise, pour y glacer par dessus, & par ce moien, causer grāde fertilité au Pré, voire semblable aux mieux fumés. Dautant que l'herbe se nourrit tres-bien sous ces eaux glacees, faisans amas de fertilité; en faueur du Pré: comme se recognoit à la primevere, lors que gaillardement l'herbe s'auance par dessus toute autre, n'aiant ainsi esté gouuernee: & encores mieux au faucher, par l'abondance de foin qu'elle rend. De ces bonnes eaux, estans troubles aucune partie ne se perdra (comme j'ai dit) mesnageant par ce moien, la graisse qu'alors elles charrient. Dont le Pré s'en amendera si bien, que sans autre despence, se rendra tres-fertil: a tout le moins, le peu de fumier qu'y ajousterés auant l'arrousement, lui seruira plus, que l'abondance de celui que de necessité conuient donner aux prés, arrousés d'eau froide & sablonneuse. Continuerés l'arrousement jusqu'au premier ou quinziesme de Feurier, sans interruption: & lors cesserés, pour n'y estre remise l'eau, auant que la terre ait esté eschaufee par le Soleil, afin de pousser l'herbe, ce qui pourra estre vers la fin de Mars, plustost ou plus tard, selon le païs & la saison. Or comme telle attente est necessaire (n'estant possible que l'herbe s'auance sans chaleur) aussi en est la continuation de l'arrousement, durant les froidures: en prairie accommodee d'eau chaude & qualifiee comme dessus. Par ce que l'herbe aiant accoustumé l'eau en Hyuer, ne peut souffrir d'estre à sec, tant que regne le froid, ains se desseche: comme au contraire, fait tres-bonne fin par la vertu de l'eau, voire glacee & emploiee, ainsi qu'a esté dit.

Continuation d'arrousement. Le fonds du Pré estant eschaufé par la bonasse du temps, sera arrousé de fois à autre, & tant plus souuent, que moins frequentes seront les pluies de la saison, & plus icelle tendra à chaleur & secheresse. Cela sera de huit en huit jours, ou de dix en dix, plus frequemment ou rarement, comme verrés le besoin: ne souffrant le Pré auoir soif, non plus que d'estre noié par trop d'eau: ains la donnant auec raison, par juste proportion de chaleur & d'humidité, le Pré produise abondamment. *Comment il se fait en plaine.* Le Pré qui est du tout plat, s'arrouse plus facilement & auec moins de soin, que le pendant & releué: parce qu'il ne faut qu'y mettre l'eau par l'vn des bouts pour la faire escarter par tout le Pré, par laquelle aisance, l'eau suit esgalement le lieu, s'y glissant tout doucement: & y estant retenue par petits releuemens de terre, de la hauteur d'vn pied & demi, plus ou moins, comme chaussees, qu'on dresse à l'entour du Pré. *&* Et cela mesme sert à retenir la graisse des fumiers & les eaux chaudes, lesquelles s'espandent auec egalité par tout le Pré; dont il se rend tres-bien fumé & arrousé. *En pente.* Commodité qui n'est en ceux dont l'assiete est pendante; pour lesquels arrouser, s'assujettissant à la situation du lieu, sont faits des petits canaux d'vn pied de largeur & de demi de profondeur, trauersans le Pré; & tant à niueau, que sans pente ou à tout le moins trespetite, l'eau mise en iceux, verse esgalement par toute leur longueur; dont à plaisir elle s'espardra pour abreuuer tous les endroits du Pré, encores qu'il ait grande pente. A la charge toutesfois, qu'au Pré soient faits plusieurs de tels petits canaux ou fosses trauersans le lieu, equidistans de quinze à vingt pas: afin que l'eau tombant des vns aux autres soit distribuee proportionnablement par tout le Pré. L'artifice suppleant ainsi au defaut de Nature. Et d'autant

tant

tant que par le limon que l'eau charrie, facilement les petits fossez sont comblez & rendus inutiles en peu de temps, pour leur petite largeur & profondeur, est necessaire de les curer souuent, à ce que rien ne destourne le cours de l'eau en saison.

VN homme aura soin de ces choses: ouurant & fermant alternatiuement les canaux, & de iour à autre, tout-d'vne-main visitant les endroits du Pré, afin qu'aucune partie ne reste inutile: ains que toutes ensemble satisfacent à l'esperance que chascun a de la prairie. Car de l'abandonner à la negligence (comme font aucuns mal-auisez, sous ombre de son facile gouuernement) n'est le fait d'vn bon mesnager, lequel, par dessus toutes les parties de son domaine, auec raison, prise le Pré. Aussi (auec plus de soin & de curiosité, que de peine & labeur) tient-il tousiours son Pré nettement, sans souffrir s'y accroistre aucunes espines, ronces, ne buissons, ni sejourner des pierres: fruicts venans de la paresse. Mesme tasche-il d'en bannir les taupes, pour le grand mal qu'elles y font. A quoi il paruiendra par ce moien. *Soin requis à l'arrousement.*

CE meschant bestail hait l'eau: donques nous-nous prendrons garde quand il aura fraischement trauaillé, & ce par la terre nouuellement remuee; alors faudra promptement donner l'eau au Pré, laquelle eau contraindra la taupe, pour s'en garentir, sortir de terre en euidence, où facilement la prendrez toute viue. Aussi sur le Soleil leuant, qui est l'heure que plus trauaille la taupe, conuient estre en sentinelle pour l'attraper auec la pioche, en creusant la terre en l'endroit auquel à vostre veuë la taupe remue la terre, la sousleuant en hault. Aucuns par ce curieux remede attrappent beaucoup de taupes: Vn vaze de terre de Potier verni ou vitré en dedans, aiant long col & gros ventre est enfouï au pré iusqu'à la gueule: dans icelui l'on enferme la nuict vne taupe viue, laquelle par son cri, quoi-que petit & doux, se sentant emprisonnee, appelle les autres, qui y accourent à la file & à la foule, & inconsiderément se jettent dans le vaze, pour la facilité de son entree, la treuuant rés de terre: d'où ne ressortent, par n'en pouuoir grauir l'interieur; à cause du vernis qui le rend glissant, là par ce moien s'enfermans d'elles-mesmes. *Contre les taupes.*

AINSI que les nouuelles, seront gouuernees les vieilles Prairies: excepté, que plus de fumier requierent-elles, que plus on les void tendre à leur fin, se descheans par le temps, comme on le cognoit à leur peu de rapport, & à autres choses, mesme par la mousse & autres herbes rempâtes sur la motte; signe certain d'extreme vieillesse. Plus que nul autre fumier à faire perdre la mousse des Prez, seruent les cendres de lexiue, desquelles, à telle cause, en bonne quantité on donnera aux Prez qui en sont importunez, en hyuer & au temps des autres fumiers. Mais voiant ce remede ne profiter, & d'ailleurs, vostre Pré ne rapporter à suffisance, ne soiez si mal-auisé de le souffrir auec si petit reuenu: ains lui changeant d'vsage, le conuertirez en terre labourable, en quoi profitera plus en vn an, produisant de beaux bleds & pailles, que de six, en foin. Dont estant le fonds renouuellé, au bout de quelques annees, si ainsi le desirez, sera remis en prairie, par l'ordre ja monstré. *Des vieilles prairies.*

LE temps de faucher les foins estant venu, ne tardera le bon mesnager, de les faire coupper, y allant auec toute diligence, pour tant plus tost estre *Du faucher.*

ſerrez dans les greniers, que plus on a à craindre les pluies, & l'arriuee des moiſſons; leſquelles talonnans les fenaiſons, ces deux recoltes aſſemblees, donnent trop de fatigue au meſnager. Donques, pour ces craintes, & pour le naturel de la choſe, vaut mieux haſter, que retarder le faucher: car prenant le foin vn peu verdelet, il n'en ſera que plus abondant, plus appetiſſant & ſauoureux, pour le beſtail: & meilleur pour faire auoir de laict aux vaches, que le trop meur. Et en outre, le pré en demeure plus prompt à produire le regain & ſeconde herbe, que ſi on auoit longuement tardé d'en coupper la premiere. Ne faiſant rien de dire, que pour peupler d'herbe le Pré, auquel elle n'eſt aſſés eſpeſſe, il faille laiſſer grainer de maturité le foin, & cheoir la graine ſur le fonds. Veu que ſans cela, plus prompt & meilleur remede y a-il de pouruoir à tels defauts; c'eſt à ſçauoir, en jettant ſur le Pré, de la ſemence de foin, quand-& le fumier. Si le temps tend à ſechereſſe, ne faudrez vn iour deuant que mettre la faux en œuure; faire arrouſer le Pré: car ainſi humectee l'herbe, elle ſera fauchee & ramaſſee beaucoup mieux, que ſeche. La pluie ſurprenant les faucheurs, comme cela auient ſouuentesfois, ſe faudra abſtenir de remuer le foin abbatu, qu'au preallable la partie d'icelui regardant le Ciel, ne ſoit ſeche, par le retour du beau temps, car, par ce moien, l'eau de la pluie ne lui nuira beaucoup. *Serrer les foins.* Ne differez le foin eſtant ſec, de le faire accumuler en pluſieurs monceaux, chacun d'vne charretee, leſquels parapres, à loiſir, la crainte des pluies paſſee (auſquelles, ainſi emmoncellé facilement il reſiſtera) ferez charrier au grenier-à-foin. Duquel loiſir n'abuſerez toutesfois, ains emploiant le temps, ne laiſſerez longuement ſejourner le foin preſt ſur le Pré, pour l'intereſt de ſa deſcheute; & de peur d'offencer le fonds, le deſtournant de produire nouuelle herbe. Le foin ſera bottellé en faiſſeaux, à l'vſage du païs, enleué & tranſporté en ſon lieu dans les greniers-à foin ſous les couuertures; ou en fenils, expoſé à l'air, defaillant la commodité du logis.

A faute de logis le foin eſt ſerré en fenils à la campagne.

EN fenils ſe conſerue treſ-bien le foin, voire plus d'vne annee, ſi les fenils ſont bien façonnez, ne s'y en gaſtant que fort peu, car ſeulemẽt quatre doigts ou demi pied du deſſus, s'en pourrit par les pluies, le reſte demeurant ſain & entier. D'autant que le foin ſe preſſe tant de lui-meſme, que l'eau ne peut nullement penetrer dedans. Communément on diſpoſe les fenils de figure ronde, finiſſant en pyramide, afin que par la pete du deſſus, l'eau gliſſe en dehors: & pour les affermir contre les vents, on plante profondement dans terre vne haute & puiſſante perche, à l'entour de laquelle on baſtit eſgalement le fenil, lequel ladite perche ſurſault d'vn pied ou enuiron: par où l'on attache pluſieurs cordes ſouſtenans des pierres peſantes, preſſans touſiours le foin contre la perche, comme a eſté dit des pailliers. Fauché que ſoit le Pré, & deſpoüillé de ſon premier foin, ſera tout-auſſi-toſt arrouſé, pour le preparer au regain & foins ſuiuans: gardant qu'aucun beſtail n'y paiſſe, auant que les derniers foins en ſoient leuez. Voire conuient attendre vn mois apres, afin de donner loiſir au Pré de ſe reueſtir, pour pouuoir fournir des paſturages durant l'hyuer au beſtail qui s'y nourrit d'ordinaire.

Profit de la prairie.

C'EST le gouuernement des Prez communs, par le moien duquel le pere-de-famille tire grand reuenu de ſa prairie. Car il la fauchera deux fois, voire trois, s'il ſe regle exactement par les obſeruations ſuſdites. Et finalement

ment sur l'entree de l'Automne reproduira-elle du pasquis en telle abondance, qu'elle suffira pour bien entretenir son bestail durant grande partie de l'hyuer, selon la proprieté du climat. Estant vn poinct notable en cest endroit, que de ne faire trop longuement depaistre les Prez, tant pour l'interest de ne les pouuoir fumer à temps, qu'arrouser en hyuer. Aussi que l'herbe estant mangee trop rés de terre, par-apres ne rejette si tost, ne si vigoureusement, que si l'on y va auec discretion.

DV SAIN-FOIN.

CHAPITRE IV.



VTRE sorte de Pré, plus exquise & de plus grand rapport, que les precedentes, est faite de l'herbe appellee en France, *Sain-Foin*, en Italie, *Herba Medica*, en Prouence & Languedoc, *Luzerne*. De l'excessiue loüange qu'on a donné à ceste plante, à cause de sa vertu medecinale & engraissante le Bestail qui s'en paist, vient ce mot de, *Sain*, pour lesquelles proprietez les Antiques l'ont plus prisee qu'autre pasture. Pline tient ce nom de, *Medica*, lui estre venu du Roiaume de Mede, quand de là fut portee en Grece par Alexandre le Grand, lors qu'il y deffit le Roy Darius. Peu cogneuë est-elle auiourd'hui en Italie & en Piedmont: mais tres-bien en Espagne & en France, principalement és prouinces de Languedoc, Prouence, Dauphiné & voisinage, comme en la principauté d'Orange, Comté de Venaissin, où auec soin & profit elle est entretenue. Cinq ou six fois l'annee fauche-on la Luzerne, voire iusqu'à huict ou neuf, estant en lieu agreable & bien gouuernee, rendant par ce moien du foin excellent en tres-grande quantité: si que le contenu d'vne iournee de faucheur, donne plus de foin, que trois ou quatre d'autre Pré. Tant grassement nourrit le Bestail, que n'estant corrigee auec d'autre foin ou de la paille qu'on y mesle parmi, le Bestail qui en mangeroit d'ordinaire, par trop abondante nourriture, en seroit suffoqué, & specialement la Bouuine, qui en deuient fourbeuë, mangeant ceste herbe estant verte, dont soudainement elle se meurt: pour laquelle cause, n'en faut iamais donner à ce Bestail que de seche, encores moderément. Au contraire, les cheuaux s'en purgent & engraissent dans huict ou dix iours, leur en faisant manger leur saoul, au Printemps, de la premiere herbe: en tout autre temps leur seruant de foin & d'auoine. En ceci differe ceste herbe d'auec les autres des Prez communs, qu'elle ne veut estre nullement mangee sur la terre, ne foulee aux pieds par les bestes: leurs dents, souffle, & trepis contrarians à son naturel; ains son propre, pour en recueillir le foin, est, d'estre fauchee rés de terre, auec des faux bien tranchantes. Le bon mesnager, bien qu'il ait d'autres prairies à suffisance, fera tres-bien de se pouruoir de quelques journaux de ceste exquise pasture, pour en distribuer en hyuer à ses Bestes malades, lasses, maigres, recreuës, pleines, à laict; pour aider à remettre & fortifier les portieres, & seruir à l'augmentation du laict des allaictantes. Aussi à ses poulains, veaux, aigneaux,

Grande abōdãce de foin rend ceste herbe.

Et tres bon.

chevreaux,par fois leur en donnant comme pour les regaillardir.

Dresser la Luzerniere Où,

POVR à quoi paruenir,nostre pere-de-famille choisira quelque endroit de sa meilleure terre,plus sablonneuse qu'argilleuse,plus legere que pesante, plus platte que pendante; toutesfois vuidant les eaux, à ce qu'elles n'y croupissent : lequel il fera profitablement labourer durant seize mois , comme à esté dit de la prairie commune , pour rendre la terre en poudre , & propre à receuoir ceste vtile semence.La terre sera aussi curieusement espierree & deschargee de toutes racines,herbes,& arbustes,& si possible est,de tous arbres, d'autant que le voisinage de telles choses,& les ombrages,nuisent beaucoup au sain-foin : qui demande toute la substance du fonds & de l'air, pour auoir libres leurs racines & herbes.Sous les arbres la Luzerne vient assés bien,mais non si bonne qu'és endroits soleillez : parquoi , en beau solage & plain, conuient loger telle herbe & pour la qualité,& pour la quantité.

& Comment.

SI la terre est du tout bonne , aiant auparauant serui ou en jardinage, ou pour autre cause auoir esté de longue main fumee , ne vous mettez en peine de l'amender de nouueau:ains telle sans autre engraissement, emploiez-la en cest endroit comme la plus desirable. Attendu que le fumier nouueau brusle la semence de la Luzerne,jettee sur icelui auãt qu'estre dompté par le temps. Estant à desirer le rencontre de terre ainsi qualifiee , à ce que sans hazard la semence puisse bien fructifier. Mais s'il auient que la terre ne soit suffisamment bonne pour ce mesnage , à l'entree de l'hyuer l'engraisserez auec des bons fumiers vieux & pourris dés long temps:ou pour le mieux , auec quelques menus & fertils terriers reposez,qu'y ferez charrier en grande quantité, lesquels, auec les frequents labourages & les fraischeurs & pluies de la saison , s'incorporeront si bien au fonds, qu'il s'en rendra capable de receuoir ceste semence.

Temps de la semer.

LA crainte des froidures restantes de l'Hyuer, passee, ce qui pourra estre vers la mi-Mars , l'on semera la graine du sain-foin en la maniere des prairies communes , en applanissant curieusement la superficie du lieu, pour la commodité des faucheurs. Les Anciens tiennent la semence de ceste herbe haïr le fer, & qu'à telle cause , ne la doit-on hercer ou rasteler en la semant, auec instrumens dentelez de fer , ains de bois. Mais l'experience de tous les iours , monstre la vanité de telle obseruation, si que de quelque matiere que soit dentelee la herse , tousiours sera-elle bonne à ce seruice.

Combien.

LA quantité de la semence qu'on donne à la terre, est la sixiesme Partie du bled qui y entre : c'est à dire, que si le lieu que dressez en Luzerniere, s'ensemence de froment, auec six boisseaux, vn boisseau de graine de Luzerne y suffira ; Pour la petitesse de la graine , estant menue comme millet, & de telle sorte ensemencee , est conuenablement emploiee : à sçauoir, fort espessement, selon le naturel de ceste graine, qui desirant seule s'accroistre, est necessaire occuper tout le fonds, afin de n'y donner place aux malignes plantes.

Vice de la Luzerne. & Le remede.

LA Luzerne, en son commencement , est sujete au hale du Soleil. Pour laquelle cause , la seme-on auec de l'auoine,de l'orge, & de la vesce,par egales portions , la Luzerne ne faisant que le quart du total, & ainsi meslangees ces semences-ci , s'accroissans ensemblement , par l'ombrage du bled , la

Luzerne

Luzerne se sauue des chaleurs : & le bled paruenu à maturité, est moissonné, laissant l'herbe de la luzerne maistresse du fonds, l'occupant tout. Cela neantmoins ne rencontre pas tousiours : car quelquesfois auient, que sur la maturité des bleds, d'iceux est estouffee la Luzerne. Mal estant plus à craindre de l'orge, que ni de l'auoine, ni de la vesce, & moins de cestui-ci, que des autres deux bleds, par la sympathie du naturel de la vesce & de la Luzerne. Dont sans esperer aucun auantage du grain desdits bleds, sont couppez encores en herbe & non meurs, au soulagemẽt de la Luzerne, qui se sentant desuelopee de voisinage, s'accroist manifestement. Et beaucoup mieux, si sans consideration du hale, seule l'on la seme: bien-que non sans quelque hazard. Nullement à craindre és climats Septentrionaux, ains seulement aux Meridionaux, où & pour eux, tel meslange a esté inuenté : & pratiqué par plusieurs, principalement à cause de l'abondance des grains procedans des bleds semez parmi la Luzerne, à nulle autre semblable : icelle procedant, ou pour certaine secrete vertu de ladite plante, agreable aux bleds, ou pour la bonté du fonds, accommodé auec art & liberalité.

Sarcler la Luzerniere.

CVRIEVSEMENT conuiendra esherber ou sarcler la Luzerniere, en arrachant toutes les malignes herbes & plantes qui s'y seront fourrees quãt & les bonnes: & ce à toutes heures qu'elles paroistront. De peur que par le temps deuenues grosses, l'on n'en puisse par apres desangeancer le lieu : au detriment du sain-foin, qui se perd ou s'abastardit; par le voisinage d'autre herbage.

Comment emploier le fumier & l'eau.

ET comme le fumier brusle la graine de la Luzerne lors qu'on la semé, ainsi qu'a esté dit; aussi l'eau en pourrit les racines, quand inconsiderément on la lui dnnne. D'où auient, que de peur de faillir, plusieurs tiennent ceste herbe ne vouloir estre aucunement arrousee. Toutesfois, il est notoire qu'en grande secheresse l'eau la regaillardit auec auantage. Parquoi; lors en aiant la commodité, on l'abreuuera doucement, sans souffrir que l'eau y croupisse iamais. De telle facilité, autant de peine est espargnee, & de liberté donnee de dresser la Luzerniere presque en tous lieux. Mais pour y conseruer l'humeur necessaire à l'accroissement du sain-foin, donnerez ordre, par preuoiance, de poser la Luzerniere en bon fonds, & qui de soi-mesme ne soit par trop sec. La fumerez tres-bien chacun an, ou de deux l'vn; au commencement de l'Hyuer; & ce auec du fumier bien pourri & menu : lequel se dissoluant par les froidures & pluies de la saison, sa vertu penetrera iusqu'aux racines de l'herbe, dont elle s'humectera comme desirez.

Le sain-foin craint la morsure des bestes.

NE permettrez iamais qu'aucun Bestail à quatre pieds y entre, s'il est possible : d'autant que le sain-foin, hait la morsure & le trepignement des bestes, ce qui sera pour auis au pere-de-famille, afin d'en faire curieusement clorre le lieu. Et combien qu'à telle occasion la Luzerniere soit inferieure au Pré commun, qui vtilement fournit durant l'Hyuer du pasquis pour le Bestail, si est-ce pourtant qu'elle ne lui cede point en reuenu, pour la grande abondance du foin exquis, qu'en plusieurs & diuerses fauchesons elle donne.

Son rapport.

TANT de fois ne fauche-on ceste herbe-ci en sa premiere annee, qu'és subsequentes; pource qu'en si peu de temps, elle n'est paruenue en son parfait accroissement. La seconde annee elle commence d'abonder, & produit du foin en telle quantité, & par plusieurs fois l'annee, que c'est vne

des merueilles de nostre mesnage : & lui dure ceste fertilité, iusqu'à la douziesme ou quinziesme annee, qu'aiant fait tous ses efforts, commence à descheoir par sa vieillesse. Choisirez vn beau iour pour faucher le sain-foin, à ce que tost il se seche: où y a de la difficulté, par estre de lui-mesme fort espés & entrelié, comme toison de laine, destournant aucunement le Soleil de penetrer toute l'herbe. En le remuant souuent, on hastera la secheresse du foin, tant pour en preuenir l'eschaufaison, à quoi il est fort sujet, que l'interest du fonds, sur lequel sejournant plus d'vn ou deux iours ce foin couppé, le retarde de rejetter. Ainsi en continuerez la couppe durant l'Esté, la reiterant à toutes les fois que verrez ceste herbe en fleur : car c'est lors le vrai poinct de la faucher, sans en attendre autre maturité, ni obseruer autre signe, ne Lune, seulement regarderez au beau temps. Et auenant que la pluie surprenne le foin fauché; pour le faire secher, ne le laissez sur le lieu, ains faites-le transporter en autre part, pour y estre seché; afin qu'il ne puisse nuire au Pré, comme il seroit à craindre, y sejournant par trop, ainsi qu'a esté dit. Estant bien sec, ne tarderez à le faire charrier au grenier, à couuert : pour là estre gardé pour la prouision. En fenils exposez à l'air, ne se peut conseruer ce foin-ci, comme le commun; à cause de sa delicatesse, ne pouuant souffrir le mauuais temps.

Quand le faucher, & cōme le conduire.

QVELQVESFOIS la saison estant trop seche, à la seconde herbe de ceste plante, s'y engendrent des petites chenilles noires, appellees Babotes, qui la perissent, la faisant dessecher. L'vnique remede à ce mal, est de faucher l'herbe incontinent qu'on s'apperceura la cime d'icelle se blanchir, ce qui est à l'arriuee de ces bestioles, sans en attendre la fleur. Car par telle couppe auec l'herbe, les Babotes se meurent du tout, dont le jet ne craignant plus telles nuisances, en reuient abondant & beau.

Bestioles appellees Babotes ennemies de la Luzerne.

SI voulez tirer de la graine du sain-foin, le pourrez faire par chacun an, commençant au second de son ensemencement ; pour lui donner loisir de se fortifier. Et ce à la troisiesme herbe; à la charge toutesfois, que la faucherez vne fois moins, tenant la graine lieu de foin : d'autant qu'il faudra laisser endurcir l'herbe, & meurir, pour la faire grainer. Elle jette des petites gousses, dans lesquelles la semence est enfermee : qu'on couppe le matin à la rosee, non sur le chaud du iour, doucement auec des faucilles bien tranchantes. Ces gousses sont mises dans des linceuls, à ce que la graine ne se perde pour sa subtilité & petitesse, dont elle est glissante, mesme tant plus qu'elle est meure. Puis portee secher au Soleil, là battue auec des fleaux, est finalement separee d'auec la balle, par l'aide du vent, & puis mise à part, iusques à l'emploi. Le reste de l'herbe est recouppé rés de terre, auec la faulx; afin de reünir le plan du Pré, dont il se remet en estat de rejetter comme deuant.

Pour en tirer de la graine.

PAR cest ordre vostre Luzerniere durera douze ou quinze ans, non guieres plus (bien-que Pline lui en donne trente) d'autant que les racines du sain-foin, par traict de temps se font tres-grosses & longues, dont peu à peu il s'abastardit. Pour laquelle cause au bout de ce temps-là conuiendra renoueller la Luzerniere, & desrompre vniuersellement le fonds en renuersant sa terre sens-dessus-dessous, à la mode du planter de la vigne ; sur laquelle terre ainsi preparee resemerez derechef de la graine de Luzerne comme la premiere fois. Le meilleur sera, neantmoins, de choisir vn autre endroit de terre pour y faire vne nouuelle Luzerniere : en laquelle ce foin se trouuer

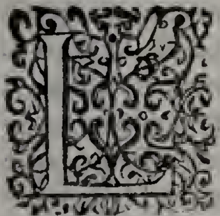
Duree de la Luzerniere.

trouuera mieux qu'au lieu susdit, la terre se delectant de la mutation.

Si ne voulez prendre la peine de rompre la vieille Luzerniere, la conuertirez en Pré commun: & ce tant seulement par reïteré & frequent arrouser. Car les racines pourries par abondance d'eau, produiront vne Luzerne bastarde, que la plus part tient estre le vrai treffle ou triollet des Prez: dont, à telle occasion, le sain-foin est par aucuns appellé, grand-treffle. Par autres, foin-de-Bourgongne, mais ils se deçoiuent, ce foin-ci aiant le tige gros & produisant grosse graine, là où l'vn & l'autre de la Luzerne, sont menus & deliez: dont il appert ce estre deux plantes differentes. Donques ce Pré de Luzerne estant trouué bon, est mis au rang des meilleurs; pour la quantité & qualité de son herbe: & partant, puis qu'il nous est d'vn mesme vsage que les Prez communs, de mesmes qu'eux le faut manier, au fumer, faucher, & faire paistre au Bestail. *Changemèt de la Luzerniere en Pré commun.*

DE L'ESPARCET.

CHAPITRE V.



LE païs où l'Esparcet est auiourd'hui le plus en vsage, est le Dauphiné, vers les quartiers de Die. C'est vne herbe fort valeureuse, non de beaucoup inferieure à la Luzerne. Elle rend abondance de foin exquis, bien-que gros, appetissant & substantiel, propre pour nourrir & engraisser toutes sortes de bestes à quatre pieds, ieunes & vieilles, mesmes pour aigneaux & veaux, faisant abonder en laict leurs meres. Du grain produit aussi l'Espatcet, chacune annee, seruant d'auoine au Bestail, pour engraisser la poulaille, & pour la faire fertilement over ou pondre. Vient gaiement en terre maigre: & y laisse certaine vertu engraissante à l'vtilité des bleds, qui en suite y sont semez, dont elle est tant plus recerchee. Ne desire l'arrousement. Craint la morsure des bestes, sa delicatesse les y attirant de telle sorte, qu'en aians vne fois gousté, de deux lieuës la vont paistre, à sa ruine, si le lieu n'en est bien fermé. Le foin de ceste herbe demeure assés court, ne montant guiere plus que de deux pieds: mais il est tant plus espés. Trois fois l'annee il est fauché, pourueu que le lieu lui agree, & l'herbe n'en soit rongee par le bestail. La premiere est à la fin du mois de Mai; la seconde, vers celle de Iuillet; la derniere, à la mi-Septembre. Le foin de la premiere & derniere fauchéson, n'est si gros que celui de la seconde, à cause qu'en ceste-ci, la plante fait graine, & par consequent s'engrossit, & presques endurcit: laquelle fauchee, aussi tost est portee à l'aire, & là battue par le fleau à la maniere des bleds, puis la graine s'en retire comme auoine, & le foin est serré auec le premier, attendant le dernier, pour les trois meslez ensemble, seruir au bestail d'vtile prouision durant l'annee. *Sa description.*

NOSTRE Pere-de-famille bien auisé, emploiera ce mesnage, considerant la notoire commodité qui lui en reuient: laquelle regardant au foin, à l'auoine; & à la graisse du champ, treuuera que la chose vaut bien l'enuoier querir, de la semence de ceste exquise pasture, en Dauphiné, bien-que esloi-

gné iusques au bout de la France:sans craindre l'introduction de nouuelleté, puis que ceste-ci tout notoirement fauorise le labourage, à quoi principalement a-il à regarder:s'asseurant aussi, qu'en quelque part qu'il soit arresté en ce Roiaume,ceste herbe profitera pour sa facilité à croistre:mieux toutesfois en air temperé,qu'en trop chaud, & terre legere que pesante. Et pour acheuer l'adresse ;lui donnerai auis, la semence de l'Esparcet se vendre à Die & enuirons,communément à double prix que l'auoine.

Où logé. POVR loger l'Esparcet,seront destinez quelques arpens de terre choisie comme dessus, non pierreuse, à cause du faucher:puis en sera le lieu profitablement clos,pour les raisons dittes.Et apres l'auoir tres-bien & à propos labouré durant l'hyuer; approchant le Printemps, à la fin de Feurier ou au commencement de Mars, sera ensemencé : mais fort espessement; estant necessaire d'y ietter quatre fois plus de ceste graine, que si c'estoit du froment: pour en naissant, couurir tout le fonds de son herbe, sans y rester place pour aucune maligne qui s'y viendroit fourrer à son detriment. Le parterre sera curieusement bien vni, auec la herce, comme prairie, à ce que sans empeschement, la faux ioue librement. *Sa culture.* La premiere annee ceste herbe ne fait pas grand ject,l'emploiant presque toute à se reprendre & fortifier:c'est aux trois suiuantes, qu'elle recompence telle tardité, produisant abondance de bon foin. *Son rapport.* Voila aussi tout le temps qu'elle demeure en terre,à tout le moins pour y seruir;passé lequel,s'aneantit d'elle mesme. *Sa duree.* Pour laquelle cause, l'Esparcetiere est lors conuertie en labourage, & moiennant que le fonds en soit profondement labouré,produit durant trois ou quatre ans de suite,de fort beaux bleds,hyuernaux & printaniers,tels que lui voudrez commettre. Et à ce que soiez tousiours accommodé de telle bonne pasture, & de beaux bleds auec: ferez de ce mesnage comme de celui des estangs, c'est à sçauoir,Aurez tousiours des Esparcetieres nouuelles & des vieilles; pour en faire seruir aucunes en foin,& les autres en bled:ainsi de l'vn & de l'autre ne pourrez auoir faute, moiennant la faueur d'enhaut.

DES VESCES ET FARRAGE.

CHAPITRE VI.



DE PLVSIEVRS autres sortes d'herbages, s'accommode-on pour suppleer au defaut des pastis & prairies, que la necessité a fait inuenter, selon les terroirs esquels l'on est posé, & le Bestail qu'on a à nourrir. La Vesce fournit de bonne pasture,si estant semee en terre fertile, elle est fauchee en herbe, & sans en esperer le grain. Mais en plus grande abondance donne-elle de la mangeaille au Bestail, si on la mesle par esgale portion, auec de l'auoine; pour ensemble semer ces deux grains, & en faucher l'herbe vers le commencement de Mai. Toutes sortes de bestes, aiment ceste viande : mais par sus toutes, la bouuine s'en paist tresbien. Les bœufs du labourage en sont tousiours forts & robustes. Les vaches en abondent en laict:& s'en engraisse toute l'omaille, ieune & vieille; qui en est nourrie.

Devx saisons, pour ensemblement semer la vesce & l'auoine, y a-il l'Automne & le Printemps; toutesfois, les primeraines de ces semences-ci, sont tous-jours les plus fructueuses; comme aussi abondent plus en herbage, les grasses, que les maigres terres. Si estes en pais où l'auoine resiste à l'Hyuer (car quant à la vesce n'en faut faire doubte, sous quel air que ce soit) ne delaiés ce mesnage plus auant, que de la fin d'Octobre; mais vostre climat estant par trop froid, attendrés la fin de l'Hyuer. Quant à la terre, il est bien fascheux d'emploier là le meilleur fonds, veu que le moien satisfait raisonnablement à ces choses: parquoi, ce sera en terre de moienne fertilité, que logerés ces semences-ci: si sans grand interest de vostre labourage, pour l'abondance des bonnes terres qu'aurés, vous est permis de vous seruir en cest endroit, de partie de vostre plus fecond terroir. Seroit à souhaiter que le lieu fut sans aucunes pierres, pour la commodité des faucheurs. Defaillant telle aisance, ne laisserés de vous seruir du lieu qu'aurés, tel qu'il se rencontrera; car la faucille en fera la raison. Et bien-que cest herbage couste plus à moissonner, qu'à faucher, pour cela ne faut laisser de s'en pouruoir: estant beaucoup plus cher, ou de nourrir mal le bestail, ou d'en aller cercher loin le fourrage, auec despence & fascheux souci. De l'arrouser, ne vous mettés en peine: toutesfois, aiant l'eau à commandement, donnés leur-en en la secheresse, car cela fera plus abonder l'herbage, que si le lassiés auoir soif.

Quand semer la vesce

En quelle terre.

Quand l'arrouser.

Grande commodité causent ces herbages-ci, aux païs disetteux de foins & pastis: quinze ou seize arpens de terre, produisans la nourriture, pour toute l'annee, de dix ou douze bestes bouuines, dont elles s'entretiennent vigoureusement, comme aussi, telle viande, est agreable aux cheualines. Et ce qui augmente le mesnage, est que la vesce engraisse, plustost qu'emmaigrit, le terroir, aprés, laquelle & l'auoine ensemble meslés, peut-on vtilement semer du froment, du segle, & autres bleds hyuernaux; pourueu que le fonds en ait esté bien & diligemment labouré. Par ainsi, selon la disposition de vostre labourage, ferés de ceste pasture, par-ci, par-là, es lieux où mieux se rencontrera, la quantité requise pour vostre nourriture. Au recueillir de ceste pasture, faut soigneusement obseruer ceci, commun à tous autres foins, que de la serrer estant seche, pour le danger de tout perdre, estant humide, portee au grenier.

Son raport.

Sa vertu.

&

Sa recolte.

Le Farrage est vne composition de plusieurs sortes de grains francs & sauuages qu'on tire des cribleures des bleds, fromens, segles, & orges: comme yuraie, vesce, auoine, orobe ou ers & semblables jettés confusement dans terre, bien labouree & fumee, dés le commencement de Septembre. Deuant l'arriuee de l'Hyuer ce meslange se treuue en motte, pour resister aux froidures; durant lesquelles le bestail y paist à plaisir, mesme les brebis portieres, plaines & allaictantes auec leurs aigneaux, pour lesquelles principalement ce farrage est inuenté. On pose la farragiere à l'abri: à ce que couuerte de la Bize, le bestail y puisse commodément sejourner & paistre deuant l'Hyuer.

Qu'est ce que Farrage.

C'est aussi tout son reuenu, que ce que le Bestail en peut tirer auec les dents, sur le lieu mesme: dautant que ceste mangeaille ne se fauche pas comme les precendentes, qui estans destinees pour foin, ne veulent estre nullement rongees en terre. Elle ne donne pourtant petite commodité, ains tresgrande,

Son vsage

grande, quand non seulement y paist le Bestail tout l'Hyuer, mais bien auant dans le Printemps, & jusques à ce, que la terre par la bonnasse de la saison, naturellement se reuest de nouueaux herbages, pour toutes sortes de Bestail.

Avec le seul orge cheualin ou d'Hyuer, fait-on aussi de bon farrage. On seme cest orge, quant, & en semblable terre, que l'autre farrage : & de mesme, le Bestail le paist en câpagne durant l'Hyuer. Si de ce l'on se veut abstenir, gardé jusques au Printéps, cest orge est fauché ou moissonné en herbe : mais petit à petit, pour de jour à autre le faire manger aux cheuaux, dont profitablement ils se purgent, de là prenans le commencement de leur graisse. Tout autre bestail, gros & menu, s'en porte aussi tres-bien, si on le paist moderément de ceste herbe : car de leur en donner à discretion, seroient en danger de s'en treuuer mal, par trop de repletion, tant abondante est-elle en substance. Couppé à la fois, cest orge, en herbe, seché & serré au grenier, comme l'autre foin, est aussi bonne viande pour tout Bestail en Hyuer. Et auenant que la couppe en soit tost faite, comme sur la fin d'Auril ou commencement de Mai, le rejet de ses racines conserué, reproduira gaillardement nouuelle herbe & du grain auec, le temps n'estant extraordinairement chaud.

LA BOVVINE.

CHAPITRE VII.

Le bœuf estoit anciennement fort prisé à Rome, & pourquoi.



Voila l'appareil du viure de nostre Bestail, & en voici l'emploi. Comme des bonnes seméces & plantes, procedent les bons bleds & fruits, ainsi de l'election de la race du Bestail, depend le gain de sa nourriture. A tous autres animaux le Beuf estoit anciennement preferé. Et particulierement par les premiers Romains, tant prisé pour cest heureux succés, que d'auoir le Beuf & la Vache, tirant la charruë, marqué les fondemens de leur ville, qu'ils lui donnerent la vie: estant le tuer du beuf, en leur premier siecle, mis en rang entre les crimes capitaux, hors-mis en leurs sacrifices. Ainsi qu'encores s'obserue au roiaume de Cochin, par le tesmoignage de Ierosme Osorius, en son histoire de Portugal. Par honneur leur païs a tiré son nom du Taureau, en Grec appellé, *Italos*. A sa loüange aussi le taureau a esté posé entre les signes celestes. Et par trait de temps, les Romains en ont enrichi leurs bastimens: comme il paroit encores en plusieurs reliques de l'Antiquité, des testes de bœuf insculpees par ornemét, representans le labeur de cest animal, causer ces superbes edifices. De l'vtilité de son seruice, a esté amplement discouru: & du profit de sa nourriture, chacun en juge estant commun l'vsage de leurs chairs, laictages, & peaux, auec tres-grandes commodités.

D'où le nom d'Italie.

Marques du bon taureau.

A la recerche de la race de cest animal, pour en auoir de la meilleure, sont necessaires les adresses suiuantes. Que le taureau ait le regard furieux & terrible, neantmoins plus doux que facile à esmouuoir, pourueu qu'il ne soit lasche: qu'il soit de moienne hauteur, long de corsage: de couleur rouge-obscur, ou noir: aiant le poil fin, mol & delié: large poitrine: assés grand ventre: les reins & costés ouuerts: le dos ferme & droit: courte teste: larges & velues aureilles: large front & crespu: gros yeux, noirs & clairs: les cornes esleuees, noires & polies: grand muffle, camard & noir: larges nari

ges narines:gros col:grād & pendant fannon:fesse ronde:ferme genoil: grosse & ronde jambe la corne du pied petite,noire & dure:la queuë longue & bien fournie de poil. Les vaches aussi seront de mesme choisies, auec distinction d'vn sexe à l'autre : aians en outre la teste plus petite que le taureau, fort ample ventre, & grandes retines comme membre où consiste tout leur reuenu. Ces signes ne sont receus tant generalement, qu'il n'y ait quelque exception: se diuersifiant ce Bestail-ci, & en corpulence, & en force, & en pelage, par le climat & nourriture (comme manifestement, telles differences se recognoissent à la bouuine de montaigne, à celle de valon) doit à la preuue de sa valeur comme à la plus certaine cognoissance, conuiendra s'arrester: retenant toutesfois ces adresses, pour les emploier selon les occurrences. Sur quoi on notera, que les bœufs emmentelés de noir craignent plus les mouches, qu'estans d'autre couleur.

De la vache

Les Anciens ont tenu le taureau n'estre propre à engendrer auant le quatriesme an de son aage, & y durer bon huit ans continuels: mais les Modernes commandent de l'emploier à saillir les vaches, dés deuant sa seconde annee accomplie, jusques à la fin de la troisiesme ; à cela ne s'en seruant qu'vn an, ou dix huit mois ; pour aprés le chastrer, afin de le mettre au labourage. Tant pour estre la chose bonne d'elle mesme, selon les communes experiences, que principalement pour preuenir l'importunité de cest animal, non chastré ; qui furieux, se rend incompatible auec tout autre Bestail, mesme de sa sorte: mal faisant, par frapper & heurter incōsiderément; tres-difficile, & presques impropre au labourage, ne s'y pouuant assujettir, nousnous tiendrons à cest auis. Quand à la vache, par commun consentement, on la fait couurir à deux ans ; toutesfois les meilleurs de ses portees, sont depuis le quatriesme jusques au huictiesme, y estant bonne aagee de dix à douze ans : comme du toreau, le plus requis de son seruice, seroit l'entre-deux de ces termes, à cause que lors il est en la perfection de sa valeur : où l'on s'arresteroit, sans les raisons dittes. Trente ou quarante vaches, est la droite charge d'vn bon taureau, qu'à son aise il couurira estant bien gouuerné. A ce nombre toutesfois, plusieurs ne s'arrestent, l'amplifiant jusques à cinquante ou soixante ; & plus outre selon le pais & naturel du bestail qui gouuernent ces choses.

En quel aage le taureau.

Les vaches sont bōnes à engendrer.

Ainsi choisi ce Bestail, masle & femelle, afin de le faire multiplier par engeance, pour vn preallable, conuiendra l'accoupler ensemble. Le temps à ce le plus propre, n'est indifferemment limité. Aucuns veulent que les vaches veellent à l'entree de l'Hyuer, vn peu deuant les extremes froidures, pour lors estre nourries de bon foin : autres, que ce soit vers le Printemps, à cause de les paistre de nouuelle herbe, chacun aiant selon son climat & proprieté de ses herbages, diuerses considerations : comme touchant la continuation du laict en Hyuer, & l'esleuement des veaux. Celles-là, à telle cause, seront couuertes au mois de Feurier ou de Mars, & celles-ci, en Iuillet ou Aoust, suiuant la supputation de leur portee, qui est de neuf mois. En quelle des deux saisons que ce soit, on ne menera la vache au taureau, qu'elle ne soit en rut : ce qu'on cognoistra par son continuel muglement, par l'enfleure de ses ongles, par l'impatience recerchee du masle, montant dessus les bœufs, & à d'autres vulgaires indices. Si à ce elle est paresseuse,

Les accoupler pour l'engeance, & en quel temps.

resseuse, quelque remede y a-il à l'eschauffer, comme en lui faisant sentir les genitoires d'vn taureau gardés salés : en lui donnant souuent du sel à manger : & suiuant la pratique d'aucuns, du pain fait auec de la graine de lin moulue ou du marc de ladite graine, aprés en auoir exprimé l'huile : mais sur tout bien traittant la vache auec du bon foin ou autres exquis pasturages, selon les saisons. Plusieurs regardent la Lune à ceste action, nouuelle ou vieille, comme ils l'ont accoustumé : & tous les mesnagers ceci, que ce soit au matin ou au soir, non sur le midi, & de faire jeusner la vache pour vingt-quatre heures, auant que la mener au taureau. Dautant que plus facilement elle conçoit vuide, que remplie de viande : & par le contraire, le taureau est plus abondant en semence, estant saoul, que famelique, dont conuient le bien traitter. La bassesse de la taille du taureau, à cause de son jeune aage, n'empeschera telle action, parce qu'on enfoncera la vache dans vne fosse longuette, qu'on creusera à la mesure du taureau, lequel par ce moien saillira la vache à son aise, quelque grande qu'elle soit.

Auec soin & bons pasturages seront traitees les vaches pleines.

De là en hors jusqu'au veeller, autre chose ne faut faire aux vaches, que de les bien traitter, desquelles aura soin le vacher tout le long de l'annee, pour les nourrir en campagne, & dans les estables, selon les saisons & les païs. En campagne durant l'Esté, les vaches seront menees aux pasquis, & ce dés la pointe du jour, pour en manger l'herbe en la fraischeur de la matinee, auec la rosee. Enuiron les dix heures les serrera-on dans les estableries, où sejourneront durant la grande chaleur (que tout bestail craint beaucoup) laquelle passee, ou pour le moins abaissee, qui sera enuiron les deux ou trois heures aprés Midi, les amenera-on au pastis jusqu'à l'entree de la nuit, lors les enfermans dans le logis jusqu'au lendemain. C'est vn profitable mesnage & pour le Bestail & pour les labourages, que de faire coucher la bouuine sur les terres qu'on pretend ensemenser la prochaine annee, dans des bons parcs, comme bestail à laine, & a esté dit ailleurs : car elle s'en porte mieux, qu'enfermee sous les toicts. Attendu, que jouissans de la fraischeur de la nuit, exposees à l'air, ces bestes sont exemptes de l'importunité des chaleurs, qui és estables estrangement les trauaillent. Et en demeurent au fonds, sur lequel elles sejournent, les graisses prouenantes de leurs fientes & vrines, dont il est bien amendé : & d'autant mieux, que plus grand est le nombre du bestail : remuant le parc de jour à autre, à l'imitation de celui du menu Bestail. Deux fois le jour en Esté ; assauoir, matin & soir, seront ces bestes bouuines, abbruuees : en Hyuer vne seule fois suffira, qui sera à Midi, & tous-jours auec de l'eau claire, n'en pouuant souffrir la trouble : au contraire de la cheualine, qui la boit plus volontiers trouble, que la claire. Les herbages les plus gras, pourueu qu'ils ne soient marescageux, sont les meilleurs pour le gros Bestail, parquoi, en tels l'on conduira la bouuine, laissans les autres herbages pour l'autre bestail, selon la distinction ja faite. En Hyuer, seront les vaches nourries dans les estables, auec des bons fourrages : s'entend si le pais est defectueux en pastis, ou que pour la froidure du climat, ne puissent manger en campagne. Mais estant chaud ou temperé, & que d'ailleurs l'on soit bien fourni de pascages, sans changer d'ordre, on les entretiendra sur iceux, jusqu'à ce que les gelees & extremes froidures, les chassent des champs, pour les enclorre dans les estableries.

La bouuine couchera sur les terres de labour dans des bons parcs.

En mesmes herbages, mangera toute sorte de bouuine, toutesfois, auec distinctiō de sexe & d'aage; à ce que sans confusion, chacune beste viue gaiement, ne s'importunant l'vne l'autre. Les bœufs de labourage, paistrōt auec les vaches brehaignes, souffrant leur sterilité conuerser ensemble sans tare. Les vaches pleines, seront separees d'auec celles à laict, & de tout autre bestail: & plus soigneusement gardera-on qu'elles ne s'entre-heurtent, qu'elles ne s'efforcent en sautant fosses, haies, murailles & semblables choses, que le plus elles approcheront de leur terme; afin qu'il ne mes-auienne à leur portee ne s'affolans. Les veaux à laict, & les boueaux & genisses, marcheront ensemble, pour la sympathie de leurs mœurs & aages. Sur ceste ordonnance, on disposera logis à ce bestail, par estables separees, mais plus amples fera-on les vnes que les autres, aians esgard à la corpulance & nombre des bestes qu'on y veut enclorre: pour là en Hyuer & autres saisons, selon le climat, les auictuailler des fourrages à ce destinés. *Ordonnance sur le paistre & coucher, de ce bestail.*

DES VACHES, VEAVX, LAICTAGES, beurres & fourmages.

CHAPITRE. VIII.



'Est de la charge du vacher, que d'estre tousiours prés de son Bestail, sans l'abandonner jamais: de peur qu'il souffre ou face mal, par le loup ou autres accidens, ou en degastant les blairies, vignobles & semblables proprietés. La nuit mesme faut que le vacher couche prés des vaches, pour leur aider à veeller leur heure estant venue: par ce moien preuenant la perte & des meres & des petits, laquelle sans opportun secours auient souuentesfois. Il a esté monstré combien profitable nourriture est le sain-foin: en estant pourueu, on en donnera aux vaches par fois, chacun jour durant vn mois ou six sepmaines deuant qu'elles veellent, afin de les rendre fortes, plus habiles & plus abondantes en laict. Mais ce sera du sec, non jamais du vert en telle qualité estant la Luzerne contraire à la bouuine, comme i'ai dit. Et quelle que soit la pasture des vaches, est necessaite estre tous-jours bonne & bien qualifiee, non moisie, ni humide, ni poudreuse. Le foin sera tel qu'il est requis pour les vaches; s'il a esté fauché vn peu verdelet, & aprés estre moderément seché, & non bruslé par trop sejourner au Soleil, est serré au grenier. Auec liberalité toutesfois, & ordre reglé, donnera-on à manger aux vaches, car leur espargner le fourrage, ce seroit plustost faire preuue d'auarice, que de profit. D'autant que les meres estans escharsement nourries, comme au contraire, par bon traictement, est tousiours ce bestail-ci, gaillard & robuste. Mais aussi qu'on se donne bien garde, de les desdaigner de manger par trop de viande, comme cela auient quand des-ordonnément on les affourrage, le trop leur ostant l'appetit: & ce trop, se perd tombant entre les pieds du Bestail, dont à la longue la perte se manifeste grande, à la honte du vacher. *Ne faut laisser de l'œil les vaches.* *Conuiēt les traiter bien.*

Av Veau fraischement sorti du ventre de la mere, baillera-on le moiau d'vn œuf crud, à aualer; & sans aucunement manier le veau: de peur de lui blesser le dos, le laissera-on dans l'estable auec la mere: laquelle n'en sortira *Comment gouuerner le ieune veau, & sa mere.*

de deux

de deux jours, où lui estant faite bonne lictiere, se reposera mollement auec son veau. De bonne viande, selon la saison, nourrira-on la vache; & pendant ce temps-là, on l'abbruuera d'eau blanchie auec de la farine, pour, par aprés, la renuoier à son ordinaire. Tandis que la vache sera au pasquis, le veau séjournera en l'estable, jusqu'à ce qu'estant vn peu fortifié, il puisse suiure sa mere aux pasturages, pour s'y nourrir auec les autres de son aage.

Diuerses façons de mesnager en cest endroit.

IVSQVES ici, tous les mesnagers consentent en mesme auis, touchât ce bestail, non au reste de son gouuernemét, qui par tout n'est entierement semblable, estant diuersifié par les païs & les coustumes. Plusieurs ne nourrissent les veaux, que trente, ou quarante, ou cinquante jours, en tel aage les mangeans ou vendans. D'autres, les font tetter quelques deux mois, en attendans qu'ils prennent goust à l'herbe & au foin, pour s'en acheuer de nourrir, & alors les sevrent. Tout cela tend à l'espargne du laict, auquel consiste le plus du reuenu de ce bestail. Autres sans auoir esgard à cela, font tetter le veau vn an, ou jusqu'à ce que la mere, par nouuelle ventree, lui refuse le laict: fondés sur ce principalement, que la vache ne se veut, qu'auec grâde difficulté, laisser traire sans le veau, ains lui lasche tous-jours liberalement le laict: duquel aiant fait la premiere attraction, le demeurant est reserué pour les beurres & fourmages. Ainsi durant sa premiere annee, le veau est nourri, de laict, d'herbe, de foin, & de paille tout ensemble selon les saisons, à son grand auancement: car par telle meslee nourriture, il s'aggrandit & fortifie à veuë d'œil.

La bonté de la nourriture & celle de l'animal, faut que s'entr'acordent.

LE naturel des herbages, & la race des vaches, donnent coup à ceste nourriture: voire gouuernent entierement ces choses, nourrissans, bien ou mal, les petits veaux, & rendans le traire du laict, facile ou difficile. Rejettés la difficulté tant que pourrés, en eslisant la voie la plus facile, selon le lieu auquel estes contraint de vous ploier, c'est à dire, accommodés si bien vos pasturages qu'il sera possible pour les rendre vtiles à ce seruice; car quand au Bestail, il n'est pas impossible de s'en pourueoir de bon & de bône race, quoi-que de loin. Et si d'auenture vos vaches, d'elles-mesmes sans moien, ne laschét gaiement le laict, en bonne heure, vous n'en aurés pourtant gueres moindre profit, car la chair du veau, par le temps s'agrandissant, recompense le defaut du laict. Ioint que l'experiêce a apprins, que peu d'interest y a-il pour le laict mesme; n'en sortant en guieres moindre abondance, auec le veau, que sans lui. Et l'vsage de certains endroits de Languedoc & d'ailleurs, manifeste, que plus de laict rendent les vaches nourrissant leurs veaux, que celles qui en sont deliures. Dautant, que la vache est tant amoureuse de son veau, que liberalement elle lui donne le laict, dont la quantité s'en augmente; naiant le veau si tost mis dans la bouche le trayon de la mere, que le laict n'en sorte, comme le vin d'vn tonneau qu'on perce: puis en gardant le veau de continuer, on l'arrache de la tetine; & le reste du laict est aisement tiré jusques à vne goutte. Mesme y-a-il des vaches si faciles, qu'à la seule veuë du veau, satisfont à leur deuoir. Pour laquelle cause attache-on le veau à vne jambe de la vache, d'où par elle auec plaisir il est veu & flairé, pendant qu'on la trait. Il y a de plus, souuentesfois trompe-on la sottise de cest animal, auec vne fainte, composee de la peau d'vn veau, remplie de paille; au seul approche de laquelle, cuidant la vache, que ce soit son veau, se laisse volontairement traire

Et à ce

Et à ce que le Veaux ne consument par trop de laict estans le jour és pasquis, les faudra garder à-part, & la nuict les enfermer dans les estables separees: car par cest ordre, ne tetteront à discretion, comme ils feroient si pesle-mesle ils demeuroient tous-jours auec leurs meres, mais seulement à bouchees, lors qu'on voudra traire les vaches, matin & soir, & autres heures selon l'vsage, & allans & reuenans des pascages. Au defaut des pasquis & gardes separees, suppleera l'artifice, par des muzelieres qu'on attachera sur le front du veau, auec des courroies ou cordes, pour les empescher de tetter (sans toutesfois leur nuire à paistre l'herbe) lesquelles vaches, se sentans piquees par l'approche des pointes aiguës des muzelieres, ne souffriront d'estre tettees. Ces muzelieres ou frontaux sont diuersement composés, selon les fantasies: mais ils reuiennent tous à ce poinct là, que de leur seruir à la conseruation du laict, par poinctes de fer, ou de bois, dont on les façonne: autres se seruent des peaux d'Herisson. Par ainsi, sans perte du laict, conuersent ensemble és pasturages, & les vaches & les veaux. *Conduite des veaux.*

Novrir grande quantité de Bestail, presuppose abondance d'herbages: sur lequel fondement on bastira, afin de preuenir la despence & fascherie d'enuoier loin cercher les fourrages, defaillans en l'arriere-saison de l'annee, quand improuidemment l'on ne s'est bien mesuré en cest endroit. Où doncques y aura des pasturages à suffisance, ce sera sans nombre, qu'on entretiendra & des vaches & des veaux, masles & femelles. Mais estant contrains d'achepter des foins & autres fourrages, on ira plus retenu à ceste nourriture. Aucuns, à telle occasion ne nourrissent des veaux, que pour la contrainte du laict, esquels ils se desfont, au plus tard, au bout de l'annee: ne faisant mesme aucun estat des genisses, pour la conseruation de l'engeance. Ains aprés les auoir vendues aux bouchers, se pouruoient de vaches nouuelles, lors que les vieilles defaillent: les achetans toutes pleines, ou aians de frais veellé, par les foires & marchés voisins. Ceux-ci n'esperent ceste nourriture, que la commodité du laict, & de la chair des vaches engraissees, à la lõgue: qui n'est petite, ains beaucoup plus grande se represente-elle, quãd auec le profit des laictages, est joint celui des chairs, de tout sexe & aage. Estant question d'acheter des vaches, on ajoustera ceci à la precedente adresse, pour la cognoissãce des meilleures, que de les tirer des pais exposés au Soleil; dautant qu'és valees ombreuses, les vaches ne sont communément guieres bonnes. Et si tant est que ne soiés asseuré des lieux de leur naissance, craignant la trõperie, jugerés estre sorties d'endroit soleillant, si elles sont de poil mol, espés & court: aians la teste petite, & les cornes polies & dures, contraires qualités, se treuuans presques tous-jours en celles de païs couuert & ombreux. *Mesurer le bestail à la viande.* *Signes de bonne vache.*

C'est aussi au maniement du laict, où l'on n'est par tout d'accord, pour les diuerses façons des beurres & fourmages, tous tiennent que souuent & curieusement traire les vaches, augmente le le laict. Car comme vne sourcee de fontaine abonde tant plus en eau, que plus nettement elle est tenuë, & mieux ouuerts en sont les tuiaux; ainsi les vaches solicitees par le frequent traire donnent du laict en plus d'abondance, qu'en y allant nonchalamment. Deux fois le jour, matin & soir, communément on tire le laict des vaches: voire trois fois en Esté, lors qu'elles sont grassement nourries en campagne. Toutesfois, cela depend du naturel de ce bestail, du climat; de *Maniement du laict.*

mat; de la vigueur des pasturages, de la conduite: comme aussi de telles qualités procede le cuire du laict auant le cailler, selon l'ordre vsité és fourmages Placentins, cogneus par tout le monde pour leur bonté. En quelques endroits de la Suisse, & aussi ailleurs, ainsi gouuerne-on le laict, dont ils contrefont des formages Placentins & Lodesans: mais peu de lieux y a-il en ce Roiaume, ausquels l'eschauffer le laict sur le feu, à tout le moins jusqu'au bouillir, soit en vsage: ains sans autre mystere, le laict est mis reposer: & aprés en auoir separé le beurre, le reste affermi & caillé, est conuerti en fourmage.

LES saisons diuersifient le gouuernement du laict, selon leurs diuerses proprietés. L'esté & l'Hyuer, pour le chaud & pour le froid, se contrarient directement: mais le Printemps & l'Automne s'accordent, à cause de la sympathie de leur temperament. Par ainsi, en Esté conuiendra cercher lieu frais pour reposer le laict: en Hyuer, chaud: & au Printemps & Automne, tiede. Il est vrai, qu'au temps des extremes froidures, il faudra aider à l'affermissement du laict par le feu, mais auec telle moderation lui en donnera-on, qu'il en soit seulement quelque peu eschaufé.

Presurer le laict.

PLVSIEVRS matieres y a-il pour presurer & cailler le laict, dōt la meilleure est la tourneure des chevraux, aigneaux, & veaux: à faute desquelles ou par curiosité, se sert-on de la fleur du chardō-priué, de la graine du chardō benit, du laict de figuier, de la tourneure de lievre, de la racine d'ortie, & autres choses que l'vsage a auctorisees. A la tourneure des cheureaux & aigneaux pour en faire de bōne presure, ajouste-on peu de saffran, de gingembre, & de poivre pulverisés, auec bonne quantité de sel: tant pour la preseruer de corruption, que pour rapporter aux fourmages, ces bonnes qualités. Et aiant rempli de laict clair les vessies où sera ladite tourneure, on la laissera ainsi, pour s'en seruir de jour à autre. Mais s'estant endurcie, comme cela auient à la longue, sera battue dans vn mortier ensemble auec les vessies: & de tout cela, paistri auec du bon vin-aigre, en sera faite vne paste qu'on reposera dans vn pot de terre vitree, pour de là en prendre peu à peu, durant l'annee selon qu'on s'en voudra seruir.

Du beurre.

AIANT tiré le laict, aussi tost le coulera-on par vn tamis ou linge blanc & net, pour le descharger de toute immondice: & aprés le laissera-on sejourner dans les terrines vitrees, ou autres vases couuerts & bien nets, l'espace de huit à dix heures; au bout desquelles, auec vn cueillier on recueillira le Beurre, qui par tel loisir se sera assemblé au dessus: puis au laict sera ajoustee la presure pour le cailler & affermir, en la maniere & en la quantité accoustumés selon les lieux, lesquels pour leurs particulieres proprietés, imposent loy en ce mesnage. Le beurre prins sur le laict, est beaucoup plus delicat que celui qu'on tire du caillé, par estre tout pur: ce qu'on ne peut dire de l'autre, qui estant meslé auec du caillé, en reste grossier & mal plaisant. Le Printemps & l'Automne, donnent le beurre meilleur & en plus grande abondance, que l'Esté ne l'Hyuer, à cause des extremes chaleurs & froidures. Encores y a il du choix, estant à preferer celui du mois de Mai à tout autre, pour sa belle couleur doree & grande delicatesse. Et en quel temps que ce soit, sera le beurre battu & fait le plustost qu'il sera possible, afin que par trop gardé, il ne s'aigrisse ou s'acquiere quelque autre sinistre odeur & saueur. C'est pourquoi, est à souhaiter auoir bon nombre de vaches, à ce que

En Mai, est le meilleur.

chaſcun iour donnans du laict en abondance, de meſme abonde le beurre, dont il puiſſe eſtre ſouuent battu, ce qu'on ne peut commodément faire de petite quantité, qui cauſe l'aſſemblage de grand nombre de iournees auec l'intereſt ſuſdit. Tres-nettement deſire le beurre eſtre fait & tenu, ne ſouffrant aucune ſaleté. Pour laquelle cauſe, auant qu'on batte le beurre, en le battant, & apres l'auoir battu, faut curieuſement boucher les vaſes où il ſejournera : & que les ſeruantes qui les manieront, aient les bras retrouſſez, & les mains bien lauees. De la façon de battre & ramaſſer le beurre, n'eſt beſoin de diſcourir : pource qu'elle eſt aſſés familiere à tous ceux qui ſe meſlent du meſnage des vaches. Eſtant auſſi raiſonnable laiſſer à chaſcun ſes vaſes, vtenſiles & couſtumes particulieres, puis qu'elles tendent à meſme but. Ioint, que vouloir repreſenter les diuerſitez de ces choſes-là, ſelon l'vſage des prouinces, ſeroit entreprinſe plus curieuſe que profitable.

Comment le garder bon.

POVR longuement conſeruer le Beurre, ne faut que le ſaler:mais beaucoup plus delicat ſe rend-il par le boüillir, tellement qu'ainſi accommodé, peu de difference y a-il de lui au recent & frais.En le boüillant ſur feu clair & lent, le faut eſcumer, pour le deſcharger curieuſement de tout le terreſtre, qu'en ſe cuiſant il expulſe en haut:dont en fin il ſe repreſente clair & de couleur blonde,comme beau huile d'oliue,puis mis dans des vaſes de terre vitrés au dedans, eſt gardé tant longuement qu'on deſire, ainſi le pratique-on en Lorraine.C'eſt le propre des vaches,que de produire le beurre, encores qu'il en procede des chevres & des brebis: mais non tant que des vaches, leſquelles à ce ſeruice precedent tout autre beſtail.

Du fourmage de vache.

QVANT au fourmage, la vache ne le rend ſi delicat que la chevre ne la brebis, quoi-qu'abondant. Il eſt neantmoins de grande requeſte, & comme i'ai dit, le climat & les herbages lui donnent nom. A telle cauſe, ſont en reputation les fourmages d'Auuergne, cogneus par tous les lieux de la France, depuis l'vne mer iuſques à l'autre, où en grande quantité ils ſont tranſportez. En autres diuers endroits de ce Roiaume, y a auſſi des montaignes fertiles en fourmages de vache, pour leurs exquis paſturages. De meſme ſe treuuent des recoins de montaigne, de coſtau, de plaine, par les prouinces en pluſieurs quartiers, celebrez pour les bons fourmages de diuerſes ſortes & diuers laictages. La Brie entre autres, pour ſes bons fourmages appellez Angelots, & les-Baux en Prouence, aux lizieres du Languedoc, à cauſe de la delicateſſe de ſes petits fourmageons, ſont beaucoup priſez, & fertiles en laict & fourmages : & pareillement la prouince de Bretaigne. Quant aux fourmages que par delicateſſe on apporte en ce Roiaume, ceux de Milan & de Turquie tiennent le premier rang, en apres ceux de Suiſſe, & finalement, comme auſſi en plus grande quantité, & de plus grand meſnage, ceux de Hollande & Zelande, païs abondans en paſturages, & par conſequent en laictages, voire en telle quantité, que le commun rapport d'vne vache, eſt de vingt-cinq ou trente pintes de laict par iour, & quelquesfois de quarante. Ce qui a fait dire à quelques-vns, par vne ſupputation inutilement curieuſe, que durant l'annee il ſe cueille autant de laict en ces deux prouinces-là, que de vin en toute la Gaſcongne. L'abondance des laictages, ordonne de la grandeur ou petiteſſe des fourmages : n'eſtant poſſible qu'auec peu

de bestail, on puisse faire des fourmages tels qu'on nous enuoie de la Lombardie, par leur grandeur ressemblans à meules de moulin. Aussi en cela n'y a nulle sujection, non plus que de les faire dans des vessies, comme sont aucuns qui viennent de Turquie : car tousiours les fourmages seront bons, de quelle figure & grandeur qu'on les face, pourueu que la bonne matiere soit bien preparee.

Soin.

L A laicterie & fourmagerie seront tant nettement tenues, qu'aucune mauuaise senteur n'y sejourne, de peur de la communiquer au fourmage. Pour la mesme cause curieusement aussi lauera & fourbira-on tous les iours, les vaisseaux & vtencilles, esquels & le laict & les fourmages sejournent: comme seillons, huches, pots, terrines, couloires, faisselles, esclisses, cagerotes, chazieres, & semblables seruans à ce mesnage. Voire est necessaire, que les seruantes lauent bien les mains, auant que toucher aux vaches pour en traire le laict ; afin que rien de sale & mal net ne s'en approche, l'vne des principales obseruations de ce mesnage.

Considerations necessaires en ce mesnage.

T A N T meilleur, tant plus delicat, & tant plus pesant se treuuera le fourmage, que moins aura esté esbeurré : d'autant qu'auec le beurre s'en va la fleur & la graisse du laict, laquelle laissant toute au fourmage, il en reste plus valeureux. Mais aussi plus difficile à façonner est-il, à cause que la trop abondante graisse versant és costez du fourmage, le fait creuasser, & par trop s'estendre. Dont est à louër, tenir en cest endroit le milieu; c'est à dire, n'en oster tant de beurre, que le fourmage en deuienne maigre, ne lui en laisser tant, qu'il en soit par trop gras, par ainsi l'on s'accommodera & de beurres & de fourmages tout ensemble. Et si cas est qu'on n'en oste aucun beurre, la superfluité susdite se corrigera aucunement, en rõpant & demeslant le caillé, à force de battre auec vn baston, auec vne cueiller percee, ou auec la main nuë, auant que le mettre dans les esclisses ou cagerottes, pour les conuertir en fourmage, & encores si puis apres on retarde à le saler. Car comme le tost saler engraisse le fourmage, aussi le saler tard l'emmaigrit. Le fourmage le plus gras, pour sa delicatesse, est le plus guerroié des bestioles, & partant le moins seruable : au contraire, le plus maigre est celui qui se garde le plus. L'esbeurrer, donques, outre l'vtilité qu'on tire du beurre, en apporte aussi vne autre, qui est, qu'il preserue les fourmages d'estre mangez des bestioles, vers, mouches, moucherons, artusons, mittes : mais à ce que les fourmages soient qualifiez ainsi qu'il appartient, & pour la bonté & pour la conseruation, à l'esbeurrer l'on ira retenu, comme a esté dit. Et au saler, l'on ne s'auancera ne retardera, qu'auec raison, qu'on tirera des experiences des lieux & des matieres differentes selon le climat, les bestes, les herbages. De mesme auisera-on à la quantité de sel qu'on leur donnera, aiant esgard & au naturel du Bestail, & au lieu où l'on est (plus, ou moins, en l'vn qu'en l'autre, estans les fourmages salez, soit par raison, ou par la seule coustume) aiant pareillement esgard à la grandeur, ou petitesse des fourmages.

Comment gouuerner les fourmages en leur tendreur.

P A R les trous des faisselles ou esclisses, les fourmages s'esgoutteront, & le mesgue ou petit-laict, sortant auec celui qui demeure dans la terrine, se mesnagera, comme sera monstré : lesquels fourmages vn peu affermis, ostez de là, seront mis reposer dans la chaziere, sur la paille fraische, nette & longue, pour y vuider le reste de leur nuisible humidité. En lieu de paille, aucuns

cuns se seruent du jonc : & d'autres,mieux entendus,reposent leurs fourmages sur de la toile claire,tendue roidement auec des petits cloux,sur des chassis de bois : pour euiter les raies & enfoncemens,que la paille & le jonc causent aux fourmages,à cause de leur tendreur & mollesse, leur pesanteur les y faisant comme enchasser : lesquels estans reposez en leur commencement sur la toile , demeurent vnis & nets , & fort propres à estre pellez quand on les veut manger ; n'estant besoin seulement que les rascler auec le cousteau, pour leur oster l'escorce qui en est fort deliee. La chaziere commune faicte auec des oziers , n'est la meilleure : ains celle qui est façonnee à la maniere d'vn gardemanger,& est entournee de toile, qu'on y attache à l'entour auec des petits cloux:laquelle , fermee à-clef, garde les fourmages d'estre exposez à tous venans , ni aussi à la poussiere , ou autre saleté : de mesme , par là est la maison preseruee de l'ensallissement , prouenant du continuel esgoust des nouueaux fourmages , dont la puanteur est importune. Cela se fait en ajoustant à ceste chaziere vn grand entonnoir pour receuoir l'humeur distillante des fourmages posez sur icelui,en vn petit treillis ou claie à ce approprié , & la rendre dans vn vaze mis au bas d'icelui entonnoir : laquelle humeur, pour double commodité, sera mesnagee en la donnant au bestail. Mais sans sortir de ce propos , ceci est à noter , que le petit-laict engendre flux de ventre aux cochons , dont ils se rendent langoureux : pour laquelle cause,s'abstient-on de leur en bailler,ains est reserué pour les grands pourceaux,ieunes chiens,& pour toute sorte de poulets, meslé auec mietes de pain.

La Burate. En outre , se mesnagent tres-bien les reliefs des beurres & fourmages. De ceux-là on fait la burate,pour seruir durant l'annee à l'appareil des viandes de la grossiere famille : & de ceux-ci,des sarrassons, qui se mangent fraischement , auec eau roze & succre , tenans lieu honorable à la table du maistre:aussi salez se conseruent longuement,mais c'est pour seruir de viande au mesnage.

La burate se fait ainsi.Ce qui demeure en la beurriere, apres en auoir tiré le beurre,est mis dans vn sachet de toile pour s'y esgouter durant trois ou quatre iours:au bout desquels vne masse est faite de ce qui se treuue dans le sachet , laquelle apres est salee auec bonne quantité de sel qu'on y met , en la paistrissant , puis sechee & mise dans des pots de terre, où elle s'endurcit, se rendant de saueur forte & piquante , & par consequent, propre à donner goust aux viandes du mesnager.

Le Sarrassõ. Povr le sarrasson. De la terrine on ramasse le petit-laict restant des fourmages , lequel on met eschaufer dans vn petit chauderon , sur feu clair & lent , l'escumant tousiours , & afin de le faire espessir , quelque escuellee de laict pur est ajoustee par dessus , ou bien le moïau d'vn œuf. Faisant semblant de boüillir , on y jette quelques gouttes d'eau fraische,arrestant par ce moien la matiere qu'elle ne s'esleue trop tost en haut , comme cela auient sans ce remede & à sa perte , s'exhalant en vapeur , quand on le laisse du tout boüillir. Ainsi petit-à-petit s'espessit le sarrasson : lequel dessus en sus on prend auec vne cueiller percee , le mettant dans des esclisses ou faissellés à la maniere des fourmages : d'où estant retiré , au bout de quelques heures est bon à estre mangé , pouuant aussi estre gardé frais deux ou trois iours;& tant

qu'on veut, salé, comme les fourmages pour estre apprestez en cuisine, comme a esté dit.

Lieu à tenir les fourmages.

REVENONS aux fourmages. Ce qui les acheue de façonner, est le sejour és lieux où l'on les tient, apres les auoir tirez de la chaziere : esquels lieux, ils prennent, ou leur bien ou leur mal, par tróp ou peu s'esuenter ou s'humecter. C'est pourquoi, est necessaire estre accommodé de plusieurs cabinets ou petites chambretes, diuersement qualifiez de secheresse & d'humidité: pour des vns aux autres, remuer les fourmages: selon que de iour à autre on recognoit deuoir estre esuentez ou humectez. Sans laquelle commodité, en vain on espereroit auoir des bons fourmages; ne tels qu'il appartient, pour la qualité & pour la duree. C'est aussi le lieu, qui donne, ou oste la graisse au fourmage: car en humide, il s'engraisse; & en sec, s'emmaigrit; lesquelles considerations seront mesnagees par la mere-de-famille, pour s'en seruir à-propos sans obmission d'aucun article, si elle desire auoir honneur & profit en ce faict. Aussi tiendra-elle ces lieux-là, plus obscurs que clairs, afin d'euiter l'importunité des mousches. Pour commodément y arranger les fourmages, seront les cabinets (comme boutiques d'apoticaires) garnis à l'entour auec des aix bien agencez, ou plustost des claies proprement tissues, tenans ces estages-là, tousiours fort nettement, de mesme les fourmages, en les remuant s'en-dessus-dessous, par plusieurs fois la sepmaine. Finalement, seront les fourmages mis en pile, à ce qu'estans entassez les vns sur les autres, leur humeur se puisse conseruer. Mais ce sera doucement qu'on les maniera, de peur de les casser: par là preuenant la pourriture, qui auient certainement, en suite de la rupture: à cela pour leur pesanteur, estans plus sujets les grands, que les petits fourmages. Toutes autres causes qui corrompent les fourmages, se peuuent aussi mieux preuenir que guerir. Les artusons, mittes, vermisseaux, & autres bestioles, ne mordront aux fourmages, si on les frotte auec de la lie molle de bon vin: ou auec du fort vinaigre : ou auec du jus d'escorce de noix verte & escachee: ou de celui, de meures fraches: auec de l'huile d'oliue: ou de celui de graine de lin, ou du marc de ladite graine: ou auec du beurre : ou bien si tant l'on veut despendre, auec de l'eau-de-vie. Aussi sont les fourmages preseruez de corruption, par les fueilles de l'herbe appellee, Serpentaire, si l'on les enueloppe. En plusieurs endroits, comme en Lombardie & Suisse, auant qu'oindre leurs fourmages d'aucune liqueur, les rasclent superficiellement auec des cousteaux mousses & non tranchans, en leur ostant le plus grossier de l'escorce, dont apres ils demeurent fort nets : chose conuenable à toute sorte de fourmages, grands & petits: tant la netteté est bien-seante par tout : si toutesfois la matiere des fourmages, selon le climat, ne contrarie à ceste curiosité. Pour sainement & longuement conseruer les fourmages, apres qu'ils seront bien secs, on les tiendra dans du millet, de l'orge, ou du froment : mais auec plus d'vtilité cela auient dans la semence de lin, que dans aucune autre graine, à cause de son particulier naturel, qui est, d'estre fraische en esté, & chaude en hyuer : qualitez dontans les intemperies des saisons à l'vtilité des fourmages.

Comment preparez.

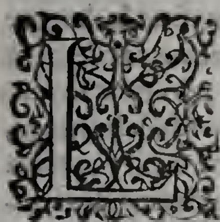
Preseruer les fourmages des bestioles nuisibles.

Pour les garder soigneusement en bonté.

CHA

CHASTRER ET DOMPTER LES IEVNES bœufs; conduire & nourrir ceux de trauail; & engraisser toute sorte d'Omaille.

CHAPITRE IX.



Es veaux ou taureaux seront paruenus au poinct d'estre chastrez, dés-lors qu'ils auront attaint l'an. & demi: chose necessaire pour les bœufs destinez au labourage, & à estre mangez: sans tel artifice, & en l'vn & en l'autre effet, estant de nulle ou tres-petite vtilité. D'autant que cest animal demeure sauuage, & presque furieux, laissé en son entier naturel: mais aussi par le chastrer, comme les arbres agrestes par l'enter, s'apriuoise-il: & cest affranchissement se rapporte à sa chair, laquelle sans ce remede ne pourroit estre mangee que par contrainte, tant seroit-elle dure & fade. Aucuns ne tardent tant à chastrer les taureaux, y mettans la main dés leur sixiesme mois, afin de les accoustumer de bonne heure à douceur & obeissance. Mais aussi telle hastiueté leur diminue l'accroist & la force, contre l'auis de ceux qui tiennent s'accroistre mieux les veaux chastrez tost que tard: car c'est de l'experience d'infini nombre de bons mesnagers, en diuerses prouinces; que la force reste au bœuf, pour tousiours plus vigoureuse, si on lui donne l'auantage de s'agrandir en son naturel, auant que de le chastrer. On pourra attendre iusqu'à sa seconde ou troisiesme annee, & non plus, car passant outre l'impetuosité furieuse du taureau rendroit la chose par trop difficile, & en peril la vie de l'animal. Or soit que le veau ou taureau ait serui d'estalon ou non, il sera chastré dans le terme susdit, qui est depuis ses premiers dix-huict mois iusqu'à sa troisiesme annee, au Printemps ou en l'Automne, en iour beau & serein, non chaud, ne froid, ni humide, ni venteux, la Lune estant en decours.

Vtilité de chastrer le taureau.

En quel aage.

En quel temps.

DEVX façons de chastrer les taureaux sont en vsage; c'est à sçauoir en leur couppant & ostant entierement les genitoires, par incision, à la mode des autres bestes. Et l'autre en les leur estordans auec des tenailles: ce qui leur amortit les nerfs ausquels ils sont attachez, & apres les fourrans dans le ventre. Ceste-ci peut estre dite, demi-chastrer, elle est neantmoins pour son vtilité, plus pratiquee que ceste-là; d'autat que par tel moien le bœuf n'est du tout effeminé, ains seulement en lui assopie la vertu engendrante, & osté ce qui le rend furieux, qui est faire ce que desirez; lui restant du courage masculin à suffisance pour la force au labourage. Ce qui n'auient par le precedent ordre, s'en allant auec les genitoires, la plus part de sa valeur, dont il demeure durant sa vie plus foible & moins courageux. Par quel qu'il soit de ces deux chemins, le taureau souffre grandes douleurs, plus toutesfois tant plus il est auancé en aage, voire iusqu'au mourir, si par-apres il n'est bien gouuerné. A telle cause le nourrira-on soigneusement dans l'estable, auec bonnes pastures, vertes ou seches, selon le temps: & ce durant sept ou huict iours, pendant lesquels on lui donnera peu à boire, mesmes aux deux premiers iours d'eau tiede &

Et comment le chastrer.

blanchie auec de la farine. Cependant les bources des genitoires lui seront oinctes auec du sain, pour en consolider les plaies, venantes de l'incision ou entorce, & que gueri de son mal, le ieune bœuf soit remis en son premier appetit.

Dompter & instruire les ieunes beufs

PREVOIANT les difficultez qu'on treuue en l'apprentissage des ieunes bœufs & farouches, & qu'à les dompter court du danger pour ceux qui les approchent, de longue-main on commencera de les appriuoiser: c'est à sçauoir, dés leur premiere annee, les flattans de la voix, les caressans de la main, les frottans par tout le corps iusqu'au dedans des cuisses; mesme la langue auec du sel & du vin. Par ces doux attraits, les bœufs se laisseront facilement approcher, & rabatront beaucoup de leur naturelle fureur; dont ils se rendront d'aisee conduite. On leur fera souuent voir les attirails du labourage, les menans auec les grands bœufs, & au pasquis & au labour: on les passera sur des planches, sur des ponts, sur des batteaux, deuant des moulins, des foulons, des forges de mareschal, & ailleurs où y aura du bruit, afin de les accoustumer à ne craindre rien, & à s'asseurer de tout. Continuerez ces exercices iusqu'à ce que les ieunes bœufs ayent attaint l'aage de trois ans, & lors changeant de leçon, les attacherez à la creche par les cornes, auec des cordes: leur ferez porter le joug, ou à la teste ou au col, quelques iours durant, puis y attacherez vne longue corde, & au bout d'icelle quelque legere piece de bois, en les promenant ainsi deux ou trois heures par iour. Les attellerez à la charrette vuide, laquelle apres chargerez vn peu, & ainsi la leur faisant tirer, experimenterez leur patience: comme aussi en leur baillant vn petit aireau ou coutre, dont les ferez labourer sur terre legere & bien cultiuee, afin que la durté du fonds ne les refroidisse & estonne. L'exemple & la contrainte seruent de bon maistre en toutes disciplines, ce qu'on experimente en accouplant vn ieune bœuf auec vn vieil, & les faisans marcher ensemble: car, & par gré & par force, cestui-là est instruit par cestui-ci, à remuer la terre, & à tirer la charrette. Et ceste voye-ci estant plus facile que nulle autre, pour dompter & instruire les ieunes bœufs, on l'emploiera, en baillant comme en apprentissage deux nouueaux bœufs, à deux vieux, à chacun vn, à la charge de les faire labourer de diuerses mains, à ce que par apres mis ensemble des deux bœufs s'en fasse vn bon couple pour conuenablement trauailler de compagnie. De mesme curieusemét auiserez à bien apparier les deux ieunes bœufs, tant en grandeur qu'en courage: afin qu'ils tirent gaiement ensemble, ce qui ne pourroit auenir estans de differente stature & force, le fort opprimant tousiours le foible. Ceste est aussi l'ordonnance antique, que d'attacher le ieune bœuf entre deux vieux, à vn ioug long, & à ce approprié, pour d'iceux estre contraint d'auancer ou de reculer, voire d'estre traîné, s'il se couche par terre. Or comment qu'on enseigne les ieunes bœufs, soient seuls ou en compagnie, est necessaire les manier fort doucement, emploiant la voix à les soliciter & menacer, plustost que les coups: desquels faut vser sobrement & à propos. D'autant que la rude & rigoureuse contrainte, les confirme plus souuent en leur furieuse opiniastreté, qu'elle ne les corrige de tel vice. Et si d'auenture vous tumbe en main quelque bœuf de si maligne nature, qui se couche en la raie, sans se vouloir releuer par moderez battemens, ne passez outre à le tourmenter, ains liez-lui les quatre iambes auec des cordes, & tant estroitement,

tement, qu'il ne puisse se releuer : & le laissez là iusqu'à ce que la famine & la soif le facent rendre, peine qu'il craint plus que les coups, & laquelle asseuréement auec patience, le fera ranger à son deuoir, en reïterant deux ou trois fois le remede.

Ainsi dressez les ieunes bœufs, seront emploiez au trauail, mais modérément, en attendant qu'ils aient atteint leur cinquiesme annee deuant lequel temps ne sont-ils suffisamment fortifiez pour faire leur iournee entiere. Indifferemment donques ne leur donnera-on toutes terres à labourer, ains seulement celles qui pour leur legereté se laissent manier à petite peine, comme les sablonneuses, & qui ja ont esté labourees, lesquelles on reseruera pour ce ieune bestail en son commencement, & comme a esté dit, ne les faudra tenir en besongne toute la iournee, de peur que la longueur du trauail ne les descourage & rebute. Mais leur relaschera-on quelque chose, les deslians de bonne heure, lors qu'il fera trop de chaud, ou trop de froid, ou qu'il fera semblant de pleuuoir, ou mesme lors qu'ils se fascheront de l'œuure ; de laquelle ne les faut saouler, ains plustost les en affamer, afin qu'en la desirant, ils se rengent d'eux-mesmes au trauail, l'heure en estant venue. Par cest ordre les maintiendra-on sains & de bonne volonté à trauailler, s'agrandissans & fortifians de iour à autre, pour finalement suiure les autres bœufs de plus grand aage en toute sorte de labeur, moiennant condigne gouuernement & nourriture. *Les ieunes bœufs seront supportez au trauail.*

Selon les diuerses saisons, diuersement aussi conduira-on les bœufs du labourage. C'est vne generale maxime pour tout bestail de labour, que de s'abstenir de son seruice en temps d'excessiue chaleur, de froidure, de vents, & aussi lors qu'il pleut ou neige tant soit peu. En Esté durant les plus grands chauds ne faut trauailler les bœufs que les matinees & vespres : à sçauoir depuis la premiere poincte du iour, iusqu'à huict heures, & despuis trois heures apres midi, iusqu'à huict, demeurant l'entre-deux pour repaistre & reposer. Le reste de l'annee, la iournee se fera toute-d'vne traicte ; en Hyuer, d'vn Soleil à l'autre : en l'Automne & au Printemps elle commencera à huict heures du matin, & finira à six heures du soir. Par ce moien le temps s'emploiera tres-bien : & auront les hommes & les bestes du loisir asses pour reposer & repaistre durant la nuict, & le iour au gouster. Si le bouuier a à conduire deux couples de bœufs, il le fera commodément au profit de l'œuure, comme a esté dit, trauaillant vn couple de bœufs dés le grand matin iusqu'à vnze heures ; & l'autre, depuis midi iusqu'à la nuict, lui restant vne heure pour son gouster, aiant disné deuant le iour. Vn garçon aura la charge de mener & ramener les bœufs du pasquis au champ, afin de ne destourner le bouuier, qui ne s'amusant qu'à son labourage, l'auancera tres-bien, & de mesme maintiendra-il ses bœufs en bon estat. Ce sera à la discretion du bouuier, que de faire tirer ses bœufs, ou par le col ou par la teste : mais à la charge que de leur accommoder si bien les jougs, qu'ils ne blessent les bœufs en trauaillant : mal qu'il preuiendra aussi en ajoustant au joug quelques coussinets, faits ou de feutre, ou d'autre matiere molle. De mesme par curieuse visite preuiendra-il les blesseures, leur auenans és autres parties du corps, où il regardera chacun iour, mesmes au soir, pour leur oster des pieds les espines & pierres qui souuentesfois s'y attachent : frottans aussi les bœufs par tout le reste du corps auec de la pail- *La conduite des bœufs se regle par les saisons.* *Le bouuier sera soigneux de ses bœufs.*

le fraische, dont leur sera faite bonne litiere. Les estrillera le matin ; & par fois leur lauera la langue auec du vin, mesme lors qu'il les verra degoustez. Leur donnant en outre, pour la mesme occasion, & pour les faire boire, trois poignees de sel à chacun, de huict en huict iours, ou de quinze en quinze, durant l'Esté, & non és autres saisons ; mesmes en Hyuer, de peur de les rendre par trop foibles, car le sel les faisant beaucoup boire, & treuuans en Hyuer les eaux froides, telles eaux leur donnent des trenchees : & en suite, cela les alaschit ; ce qu'on ne craint en Esté ; tant pour la chaleur de la saison qui tempere la froidure des eaux, que le naturel des herbages ; dont les bœufs sont lors nourris. Sans necessité, s'abstiendra le mesnager, d'enuoier ses bœufs en voiage, loin de leur giste pour les trauailler: d'autant que telle beste craint plus que nulle autre, la mutation de la viande & de l'air. Et profitera en ceste antique defense;

Iamais tes bœufs ne presteras,
Et tousiours bien laboureras.

Ne se haftera à leur chãger d'ordinaire.

TOVCHANT la viande des bœufs, de deux sortes principales s'en treuue, de verte & de seche, dont on les paistra, sous la distinction des temps. Le plus tard qu'on peut faire changer d'ordinaire aux bœufs est le meilleur: soit de pasture verte, soit de seche ; tant pour la commodité du bestail, qu'espargne de la viande. C'est chose asseuree que les bœufs ne se treuuent guiere bien d'estre nourris de la premiere herbe du Printemps, par n'estre viande assés solide pour les bien entretenir au trauail : ains comme eau, ne leur fait que passer par le ventre, dont ils se rendent lasches & foibles, & de nul seruice, iusqu'à ce qu'à la longue ils se soient fortifiez auec l'herbe. Et qu'ils consument plus de foin en vn iour le mangeant en herbe, qu'ils ne feroient en six, estant fauché & serré en sa maturité. Pour lesquelles causes, & afin de n'interrompre le labour, le meilleur est de ne leur donner l'herbe deuant la fin du mois de Mai. Et par ainsi, aura-on tout ce qu'on demande en cest endroit ; à sçauoir, le bon trauail des bœufs : qui en ce temps-là, est le plus desirable que de toute l'annee, la terre estant lors tres-apte, auec le benefice des rozees, d'estre remuee : & l'abondance des foins, qui ne s'estans mal mesnagez en leur commencement, se rendront entiers dans les greniers, qu'à leur vtilité, les bœufs retrouueront tres-opportunément, à l'arriere-saison de l'annee. Telle tardité regarde aussi bien les herbages sauuages que les francs, quand par icelle ils ont bon loisir de s'accroistre à souhait ; pour fournir en saison de la mangeaille à suffisance à toute sorte de bestail. Mesme consideration a-on pour les fourrages serrez dans le grenier, lesquels plus longuement dureront-ils, que plus tard on les entamera. Et bien que ce mesnage ne regarde qu'à l'espargne, toute sorte de bestail se portant bien des foins secs, mangez en quel temps que ce soit, si est-ce que ceste seule & simple vtilité merite bien d'estre obseruee, pour l'auantage que c'est d'auoir des fourrages de reste au bout de l'annee, à quoi (comme le courir ne sert tant que le departir de bonne heure) ne peut-on paruenir que par telle preuoiance. Partant tiendra-on les bœufs és herbages de la campagne, le plus longuement qu'on pourra, qui sera iusqu'à ce que les extremes froidures de l'hyuer les en chassent.

Ceci est notable.

Selon les

TOVT l'Esté donques, tout l'Automne, & vne partie de l'Hyuer, les bœufs

bœufs viuront en campaigne : dans le logis, le reste de l'Hyuer, & aussi la plus grande partie du Printemps, pourueu que le climat & la fertilité de la terre, fauorisent ceste nourriture, pour fournir de viures à suffisance, & donner de la douceur de l'air, autant qu'il en faudra pour le sejour des bestes à descouuert. Lesquelles choses defaillans, sera arriuee la saison d'establer les beufs, les faisans viure sous les couuertures, auec des fourrages; dont dés l'Esté la prouision aura esté faite : obseruation pour toutes sortes de bestes de trauail, & autres, Les estables seront appropriees au bestail, comme j'ai dit, grandes, aux grandes bestes : petites, aux petites, & pour toutes en general, seches & aërees, afin qu'aucune humidité n'y sejourne, pour petite qu'elle soit, estant tous-jours contraire à toute sorte d'animaux. Celles particulierement pour les beufs regarderont le Midi : car puis qu'elles ne seruent qu'en Hyuer : par consequent ont besoin de chaleur, de laquelle se treuue plus en cest aspect-là, qu'en aucune autre.

Saisons seront nourris en la campagne & dans le logis

Touchant leurs estables.

PLVSIEVRS matieres pour paistre les beufs hors de la cãpagne y a-il, desquelles la principale est le foin, puis les farrages & meslanges de l'herbage seché des auoines, & vesces comme a esté monstré : finalement les pailles, differentes en valeur selon la diuersité de leurs grains. La meilleure des pailles selon Columelle, est celle de millet, puis d'orge, & aprés celles de froment. Cest orde s'accorde presques auec ce que nous en trouuons en nos mesnages, tenans les pailles en ces degrés : De millet, d'auoine, de froment, d'orge, de segle & d'espeautre. Celle d'orge est fort appetissante, mais de foible nourriture, en estans desseichees les bestes qui en mangent quantité. Encore moins d'estime faisons-nous de celle d'espeautre, pour sa durté, dont presque à autre seruice n'est elle propre, qu'en fumier. Cela se void communement, que où les fromens abondent le plus, là defaillent les herbages, lesquels viennent copieusemẽt en pais de segle, pour aider à l'insuffisãce des pailles de ce grain, au lieu de celles de froment, qui sans herbage ne foin, nourrissent asés bien le bestail, la prouision de Nature se monstrant admirable en cest endroit. Outre ces choses, donne-on quelquesfois à manger aux beufs, des fueilles seches d'orme, de fresne, d'erable, de chesne, de saule, de peuple, qu'ils prennent auec appetit, la varieté de viande les delectant, mesme de ceste-ci : qu'ils treuuent aussi bonne que l'auoine.

Des pailles.

Des fueilles seches.

L'ORDINAIRE des beufs ne peut estre justement limité, mangeans plus les vns que les autres, selon le naturel de tous animaux. Bien dirai-je que de toutes les grãdes bestes, ceste-ci est celle mangeant le moins, & qui en moins de temps se repaist. Dans vne heure les bœufs ont prins leur repas, manifestans leur sobrieté, en ce qu'estans saouls, ils se couchent sur leurs pieds : non pour dormir, ains comme pour se reposer ; afin d'estre plus dispos au trauail, l'heure duquel ils attendent gaiement. Cependant ils ruminent leur viande ; mesme pour le labour, ne cessent-ils de ruminer remaschans à loisir, ce qu'en peu de temps ils ont mangé. Ceci est aussi remarquable, qu'estans les beufs en ce repos-là, tournent leur teste vers le vent qui souffle pour prendre respiration (pourueu qu'il ne soit par trop vehement) non tous indifferemment, ains la plus part, les aucuns regardans à l'opposite, comme posés en sentinelle pour la garde du troupeau.

Le bœuf mãge moins qu'autre grande beste.

EN païs eschars de pascages, on enuoie à la montaigne tout le bestail à

corne n'estant de seruice, vieil & jeune, selon l'vsage des brebis & moutons, pour y sejourner la plus-part de l'Esté: à ce qu'espargnans les herbages de la maison, pour l'Hyuer, alors on y puisse treuuer abondance de viures. Les vaches à laict mesme sont conduites à la montaigne, pour les susdites raisons: du reuenu desquelles tandis qu'elles sejournent, les montaignars conuiennent en fromage.

Le bouuier sera tousiours aprés ses beufs:

NON plus qu'au trauail, le bouuier n'abandonnera jamais ses beufs s'il est possible; de peur qu'ils facent ou souffrent mal. Au pasquis en Esté soit de jour soit de nuict, dedans ou dehors le parc, se tiendra prés d'eux, pour les raisons dites, & afin de les en ramener aians repeu: en Hyuer dans l'estable, y dressera son lict, pour les secourir s'ils s'entrebattent, s'ils s'embarrassent auec leurs liens, ou si pour autre cause ont besoin d'aide, sans laquelle quelquesfois ils perissent.

A l'achapt des beufs, quelles adresses.

C'EST prendre les beufs dés le fondement, que d'esleuer les jeunes veaux: mais où la faute de pasturages resiste à ce mesnage, faudra tenir vn chemin plus court, pour se meubler de beufs de labour: c'est assauoir, en les acheptans tous faits & domptés, comme j'ai dit des vaches pour mesme occasion. Escheant ceste necessité, conuiendra auiser à ce poinct, que de ne se charger d'autres beufs que de prompt seruice:& pour ce faire, on les prendra aagés de cinq à six ans, afin de vous en pouuoir seruir, quatre ou cinq ans, qui sera le meilleur de leur aage, lequel tumbe en caducité, passé le dix ou douziesme an. Il est vrai que les beufs durent bons quelques annees d'auantage, voire autant que les dents leur demeurent entieres pour paistre: mais non en vigueur requise pour remuer terre pesante. Et encores c'est par priuilege de Nature, qui fortifie plus les vns que les autres, le commun de la race de cest animal n'allant guieres plus auant que cela. Car aussi passé le douziesme an, ou le treziesme ou quatorziesme tout au plus, ne s'engraissent les beufs qu'auec difficulté, leur defaillans les dents & le courage pour bien manger, sans quoi comme vrais outils, ne peuuent-ils venir gras, la graisse procedant de l'abondance de viande. L'aage des beufs se cognoit aux dents & aux cornes: Les dents leur commencent à tumber à trois ans, au lieu desquelles en viennent d'autres qui les accompaignent jusqu'à l'extreme vieillesse. Et ceste est la plus asseuree cognoissance de leur aage, par les dents; que tant plus vieils sont les beufs, tant plus courtes sont leurs dents: au contraire des bestes cheualines. Dautant que les dents des beufs s'usent en ruminant, chose qu'ils ont de commun auec tout autre bestail qui rumine, comme moutons & chevres. Les nœuds que les beufs ont aux cornes, marquent leurs annees, contant pour trois, depuis le bout des cornes jusqu'au premier nœud: parce qu'à trois ans, se despouille ce qui de la corne leur est acreu despuis leur naissance jusqu'audit temps, en expulsant l'incrustation, demeurant ce bout-là, appellé, cornichon, net & poli, sans tortuosité. Lequel en s'acroissant par annees, fait à chacune annee vn nœud, comme vn anneau releué, le plus jeune de la corne estant tousiours ce qui touche la teste des beufs: au contraire des arbres, desquels les noueaux jettons poussent les branches à la cime des arbres. Par ceste tres-certaine adresse, le pere-de-famille ne sera trompé: de laquelle se seruira aussi à l'achapt & à la vente des vaches; parce que ces choses sont communes

Cognoissance de l'aage du beuf par les dents.

&

Par les cornes.

munes aux masles & aux femelles de ceste espece d'animal.

Finalement; le beuf est mangé, extreme & dernier de ses seruices, en quoi (comme a esté dit) il excelle toutes autres bestes de labour. Pour en venir là, conuient auparauant l'engraisser, autrement sa maigreur raualeroit beaucoup de son prix. I'ai des-ja dit, que le trop de vieillesse resiste à l'engraissement des beufs: parquoi se faudra soigner de prendre leur aage à poinct requis, & sans auoir esgard à la continuation de leur bon seruice, ne delaier ce traict de mesnage plus auant que leur douziesme an, si faire se peut, car ce seroit trop hazarder que d'attendre dauantage. Les beufs destinés à estre engraissés seront ostés du labourage à la fin du mois de Mai pour les nourrir és bons herbages durant l'Esté, en oisiueté, sans les remettre au trauail vne seule heure de temps, de peur de leur destourner l'engraisser, ou de les morfondre. On les menera paistre dés la pointe du jour, pour, auec l'herbe, leur faire aualer la rosee de la saison. Ils demeureront au pasquis jusqu'à ce que les chaleurs les importunent: desquelles les retirant, les menera-on reposer à l'ombre, sous les couuertures; & les chaleurs passees, seront ramenés à l'ordinaire, pour le reste du jour; & la nuict venue enfermés dans les estables, ou dans le parc, auec les autres bestes du labourage: ou bien à part, si le nombre des beufs d'engrais merite vne particuliere garde. Et à ce que les beufs mangent de bon appetit & par cósequent beaucoup, seule esperáce de leur graisse, trois ou quatre fois le jour on les abbruuera, à quoi seront prouoqués par le sel qu'on leur donnera vne fois la sepmaine. Ainsi gouuernés sans interruption, se rendront-ils gras dans la fin du mois de Septembre, & au poinct d'estre mangés, soit en les vendans aux bouchers, soit en les tuans pour la prouision de la maison. Aussi en Hyuer dans les estables par bonnes pastures seches, s'engraissent les beufs: mais auec plus de despece & de souci qu'autrement: car il faut estre abondamment pourueu de foins, & emploier grande solicitude à les panser. Cest ordre proprement appartient au pais de montaigne, inuenté, plus pour emploier leurs foins, dont communément ils foisonnent, que pour necessité du temps: d'autant qu'en Esté ils pourroient aussi bien & commodément engraisser leurs beufs en la campaigne, que ceux de la plaine. De là sort vn autre mesnage, c'est qu'auant que retirer les beufs du trauail pour les mettre engraisser, les montaignars leur font faire leurs semences, acheuans de labourer par telle œuure; ce que tombant sur la mi-Septembre, c'est lors qu'ils commencent vn nouueau & dernier ordinaire. temps remarqué opportun, & pour les bleds qui se treuuent couuerts en bonne saison, & pour le fondement de la graisse des beufs, jetté deuant les extremes froidures, qu'en ce negoce est necessaire de preuenir. On s'estudie à les faire beaucoup manger, comme à l'article le plus important: pour telle cause, leur donnant du foin, peu & souuent: & en tenant tous-jours nette la creche, preuenir le desdain qui communément auient de trop de viande salement distribuee.

Engraisser les beufs.

En Esté, és herbages de la campagne

En Hyuer, és fourrages du grenier.

Povr leur esueiller l'appetit, la langue leur est souuent lauee & frottee auec du vin & du sel, pour le moins chacune sepmaine vne fois: & de dix ou de quinze en quinze jours, leur donne-on du sel à manger, la force duquel temperee par boire, leur fait deuorer la viande, traitement commun pour toute sorte de bœufs d'engrais. Mais il conuient distinguer la boisson

Donner l'appetit aux bœufs.

par

par le temps, autre que tiede ne leur estant propre quand le froid pique : parquoi l'eau leur sera lors eschaufee, la blanchissant auec vn peu de farine qu'on y mettra dedans. Est necessaire d'engarder les beufs de se lescher, dautant que le lescher leur cósume la graisse: ce que le bouchers recognoissent tres-bien, dont ils en raualent le prix, & tres-apparemment se remarquent les endroits leschés, & ce à la peau du beuf escorché, plus mince estant là, qu'ailleurs. Le lescher se preuient auec fiente de beuf, de laquelle le beuf est frotté par tous les lieux de son corps où il peut attaindre auec la langue; car ainsi embouzé, l'amertume qu'il y treuue le garde de lescher.

Empescher qu'ils ne se leschent.

DIVERSES viandes pour engraisser les beufs sont ajoustees au foin, selon les commodités des pais. Aucuns leur donnent soir & matin, des pelotes faites de farine de segle, d'orge, d'auoine, meslees ou separees & pestries auec de l'eau tiede, en y meslant du sel parmi. D'autres leur donnent quantité de raues crues ou cuites. Les lupins entiers, en farine, ou en paste leur sont bons : les pepins des raisins : l'auoine : aussi le gland, pourueu qu'ils en mangent leur saoul; car peu de gland n'engraisse le beuf, ains l'alangourit, le faisant deuenir rongneux. La paille ne fait que nourrir les beufs sans engraisser; pour laquelle cause l'on s'abstient de leur en bailler à manger, lors qu'il conuient de les engraisser. Et iour & nuict est requis d'estre autour de ces beufs, pour les soliciter à manger: aussi moiennant diligence, dans trois ou quatre mois attaignent-ils le poinct que desirés: & mieux & plus facilement, voire plustost, que plus de temps deuant l'arriuee des grandes froidures, à cela les aurés commencés.

Matieres engraissantes Bœufs & Vaches.

AINSI engraisse-on les vaches, là diuersité de leur sexe n'en diuersifiant l'ordre. Quant aux veaux, boueaux & genices à les engraisser n'est requise tant de curiosité : car il ne faut qne les faire manger leur saoul par la campagne és pastis, tant que le temps les fauorise, ou durant les froidures, dans l'estable de bons fourrages, les abbreuer és bonnes heures du jour & quelquesfois, bien que rarement, leur donner du sel pour leur aiguiser l'appetit.

Veaux & genices.

AIANT nostre mesnager abondance de foins & autres bonnes pastures, auec l'esleuement des veaux (outre la portee de son labourage) entretiendra il le nombre de vieils beufs, qu'il fera acheter és marchés d'alentour; afin de s'en seruir à boutees pour expedier ses labours & semences és meilleures saisons, & aprés les engraisser : ou ne voulant passer tant auant, les vendre pour le trauail, faisant comme magazin de telle marchandise. Par lequel honorable traffiq, tirera-il tres-bien la raison de ses herbages; fourrages, & aussi de ses terres; lesquelles par telle commodité, seront labourees à souhait: à poinct nommé, choisissant les bonnes saisons de leur culture. A la charge aussi de subroger tous-jours des jeunes beufs, aux vieils, selon les occurrences. Ceci est remarquable au Beuf & à la Vache, que de cesser de croistre, lors qu'ils cessent de viure, & non deuant se conseruans la vertu de s'agrandir jusqu'au dernier jour de leur extreme vieillesse. Nature n'aiant d'onné aucun terme d'accroissement à la Bouuine, comme elle a fait à la pluspart de tous les autres animaux.

Pasturages bien emploiés.

La bouuine croist tant qu'elle vit.

LES

LES CHEVAVX ET IVMENS.

CHAPITRE. X.



A REPVTATION que le Cheual s'est acquise, pour son grand seruice par dessus tout animal, le fait cognoistre par toutes les nations ciuilisees; ausquelles laissant publier ses merites, ici monstrerai-je tant seulement, le moien que le mesnager à a tenir pour s'engeancer de tel bestail, le nourrir & dresser pour tous vsages. A son honneur j'ajousterai ceci, qu'entretenir le haras, c'est nourrir à la haute volerie, parce que le Cheual est la beste de commun seruice qui se vend le plus. Sans mettre en compte ce braue Bucephal, miracle de Nature que Alexandre le grand achepta à sept mil cinq cens escus, & auquel pour sepulture, edifia la ville de Bucephalie, de son nom, ainsi appellee: contemplans le prix des cheuaux d'aujourd'hui, treuuerons n'en falloir qu'vne couple chacun an, pour tumber somme notable de deniers en la bource de nostre pere-de-famille. Les Princes & grands Seigneurs ont domestiqué en ce Roiaume la nourriture des cheuaux, si qu'à leur exemple sans hazard en cest endroit celui les pourra imiter qui sera bien pourueu de pasturages. Plusieurs peuples aussi en diuerses prouinces s'exercent à ce mesnage, en Bourgongne, Normandie, Bretaigne, Auuergne, Poictou, & ailleurs: mais en plus grand volume és regions estrangeres. Car c'est d'Allemaigne, d'Angleterre, d'Italie, de Corsegue, de Sardaigne, d'Espaigne, de Turquie, de Transiluanie, & d'autres terres lointaines, d'où l'abondance de cheuaux vient en ce Roiaume; presqu'à nostre honte, & à la preuue de nostre nonchalance, veu que chés nous en pourrions estre mieux accommodés que ne sommes.

Bucephal.

Pour la nourriture des cheuaux est necessaire abondance d'hervages:

APRES la prouision des pasturages, de mesme est necessaire la soigneuse recerche de la bonne race des cheuaux, pour auoir contentement de ceste nourriture. Car comme en la moisson n'est le temps de remedier au defaut des bleds, ainsi lors que les Iumens poulinent, ne se reparent les defectuosités des cheuaux. Preuenant donques ces pertes, dés le fondement de vostre haras, vous-vous meublerés d'estalons & jumens d'eslite, ce qu'il en faut pour la fourniture de vos herbages. Ceste curiosité s'accouple auec celle qu'on emploie au dresser du verger fruictier, allant cercher les greffes des bons arbres là où ils sont, prés ou loin, autrement n'auroit-on autres fruicts que du voisinage, tels qui se rencontrent; lesquels communément ne sont de grande requeste. Donques sans auoir esgard ni à la peine ni à la despense, pour vn preallable sera pourueu à cest article.

Aussi la bonne race.

QVELQVES-FOIS auient heureusement, que prés & à bon marché, l'on se meuble de bons estalons, quand par rencontre és armees, parmi les charroirs, les labourages & ailleurs, se treuuent des cheuaux de bonne marque. Parquoi indifferemment par tout, chés les gens de guerre, les marchans, mesnagers, hosteliers, curieusement recercherés les meilleurs de ces animaux; prenant par les cheueux l'occasion qui s'offrira. Ce n'est seulement à

Moien de se pouruoir d'estalons.

l'adresse

l'adresse des cheuaux où il faut viser, pour l'engeance, car souuentesfois par la diligence du sçauant escuïer, vn cheual de mauuaise nature, se rend excellent : & au contraire, demeure sans nom, le cheual qui n'a esté enseigné selon l'art, quoi-que de bonne esperãce;ains aux bõnes qualités prouenans du benefice de Nature ne seruant de rien à l'estalon; la science acquise à bien manier;ne lui nuisant non plus les blessures,que le cheual a receuës à la guerre ou ailleurs. Car encores qu'il ait vn œil creué, ou qu'il boite pour coups receus, à seruir d'estalon ne laissera d'estre vtile, pourueu que les intestins ne soient offencés. A l'estalon a-on accoustumé de regarder plus curieusement qu'à la jument : parce principalement qu'vn estalon fournit à plusieurs jumens, se pouruoiant en vne seule beste, de ce qu'on cerche en plusieurs, & qu'aussi communément les poulains tiennent plus des peres que des meres. Neantmoins est-il necessaire ; que la femelle soit bien choisie, pour receuoir & animer dans son ventre, la semence du masle, ce qu'elle ne pourroit commodément faire estant de maligne nature.

Marques de bon cheual.

La forme, le poil, la fantasie & l'aage, sont les parties obseruables à l'estalon. Quant à la taille, dautant que de toutes se treuue de bons cheuaux, cest article sera à discretion ; bien-que, comme celle où gist le plus de profit, la plus grande soit la plus prisee. La forme du cheual pour seruir d'estalon sera telle qu'il appartient, s'il est bien ramasé en ses membres, y aiant par entr'eux telle simmetrie, que tous ensemble rendent le cheual de beau rencontre,de bõne force & de grande agilité.Ce qui auiendra aiant la corne du pied lice & douce, non rabouteuse, ni aspre ; estant seche, noire, dure, haute, ronde & creuse en dedans, afin de tant mieux tenir le fer: les couronnes deliees & pelues garnies de poil : les pasturons courts, moiennement esleués, non trop couchés; pour nestre sujet à broncher: les jambes grosses en ses ossemés, peu chargees de chair, mais fort nerueuses,droites & bas enjoinctees,causans grosses joinctures : les cuisses longues, grosses, massiues, musculeuses & nerueuses; faisans par leur grosseur, suffisamment eslargir les jambes du cheual, & en suite empescher l'entre-tailleure : le ventre long, caché sous les costes, dont il se represente petit : les genitoires esgaux & de moienne grandeur; les costes larges & longues approchans la jointure de la hanche,par là,le cheual, se rendant propre à porter la celle & à bien courir: la poictrine & deuant large, haute & auancee en dehors, laquelle cause grand entre-pas & destourne l'entretailleure : les espaules grandes & larges : le dos court & vni : la crouppe vnie, ronde,grosse & grasse, enfoncee par le milieu, faisant vn petit canal, regnant le long d'icelle jusqu'à la queuë : la queuë grosse, roide & bien fournie, de poil trainant à terre : le col de moienne grandeur non guieres chargé de chair, esleué, allant en estroississant vers la teste, comme en voulseure, lui faisant porter la veuë contre terre : les crins bien fournis de poil, pendans du costé du montoir : la teste petite, seche, & fort maigre, les veines & nerfs y estans fort apparens : le museau camus : les aureilles petites,pointues, estroites, & droites : le front ample, deschargé & sec : les yeux gros, grands, noirs & clairs comme miroirs, emboutissant en hors ainsi que goderons, les deux se ressemblans entierement, en figure, grandeur & couleur : les salieres de dessus les sourcils sortans en dehors : grande gueule & bien fendue, pour le facile bridement, les machoires & babines petites, seches, deliees & subtiles,les

A la forme.

les, les naseaux grands, enflés, ouuerts & bien fendus; à trauers desquels l'on voit le rouge, quand on regarde par le dedans, pour la facile respiration, causant longue haleine.

GRANDE cognoissance de la qualité du cheual tire-on de la couleur de son poil, dont à la longue les experiences ont produit les marques requises en cest endroit. Et bien que de tous poils se treuuent de bons cheuaux, cela neantmoins tant rare, que ce seroit se deceuoir à son escient que de mespriser les adresses du poil, selon l'vsage des bons escuiers, antiques & modernes. Le Bay, le Fauue, le Grison, le Moreau, sont les cheuaux les plus prisés, comme emmentelés des quatre principales couleurs, & desquelles toutes les autres dependent, procedantes des humeurs dont le cheual abonde le plus, & qui s'accordent auec les quatre Elemens. Le cheual Bay est dominé par le Feu, qui le rend cholere. Le Fauue par l'Air, sanguin. Le Grison, par l'Eau, phlegmatique. Le Moreau, par la Terre, melancholique. Le Bay & cholere, est communément ardent, leger & sauteur. Le Fauue & sanguin, prompt & agile; joieux & esueillé. Le Grison & phlegmatique, tardif & mol. Le Moreau & melancholique, pesant & de peu de cœur, toutesfois fort: se conformant le cheual à la qualité de l'element duquel il participe le plus. Alors se rencontre-il parfaict, quand par benefice de la Nature, il participe proportionnellement de tous les elemens ensemble. Outre lesquelles generales adresses, y en a-il des particulieres touchant le poil, seruans à ceste cognoissance: où s'ajoustent les Balzanes, c'est à dire, les marques blanches des pieds, auec lesquelles les cheuaux naissent, le tout ainsi recerché. Les balzanes de bon signe ne seront pareilles en tous les pieds du cheual, ains inegales, petites, ne montans guiere auant en la jambe, ni aussi trop descendans sur la jointure du pasturon sans y toucher, ou y touchans le moins sera le meilleur. Les balzanes de deux mains, c'est à dire, le blanc és deux pieds deuant, n'est guiere bonne marque, estant tres-mauuais signe aucunement corrigé par vne balzane à l'vn des autres pieds. La balzane seule des deux pieds de derriere est bonne marque, mais auec l'estoille au front se rend meilleure: n'estant telle si sans estoille auec les balzanes des pieds, y en a vne en l'vne des deux mains. La balzane de la main de la bride, marque le cheual estre d'asés bon maniment, mais non de grande seurté, dont n'est beaucoup à priser, non plus que celui qui à la balzane à la main de la lance. La balzane du pied droit est bonne marque, le cheual qui l'a estant excellent, mais superbe & vicieux, il est appellé *Arsel*. La balzane du pied de l'estrier est fort bonne marque, monstrant le bon cœur du cheual. La balzane vniuersele de tous les quatre pieds, monstre la loiauté & bonne fantasie du cheual, mais peu s'en treuuent qui ne soient foibles, d'où vient le prouerbe, *Cheual aux quatre pieds blancs faillant au besoin.* Le balzan de la main de la bride & du pied de l'estrier, est dict, *Trauat*: pareillement celui qui l'est de la main de la lance & du pied droit. Et *Trastauat*, cóme dit entraué; le balzan de la main de la lance, & du pied de l'estrier; aussi de la main de la bride & du pied droit; qui n'est guiere bon signe. Le cheual sera de gentil cœur & de bonne vertu, qui aura l'estoille blanche au front, ou la liste & raie blanche qui lui descende par la face, ou chanfrin sans toucher aux sourcils, ni arriuer jusques au museau, & encores mieux s'il a & l'vn

Au poil.

l'vn & l'autre : mais aiant auec cela les balzanes aux parties basses, annonçans bon signe, sera excellent & parfait en bonté. Le cheual marqué des balzanes des parties d'embas annonçãs mauuais signe, ne sera de guieres amendé, encores qu'il ait les bons signes de l'estoille & de la raie blanche au front. Le cheual est de mauuaise bouche & vicieux qui à l'estoille blanche au front lui faisant liste ou raie, & qui en a aussi vne autre sur le muffle : toutesfois tels vices se corrigent; si en outre il a la balzane du pied de l'estrier, le tout se conuertissant en signe de grande vertu. Les raches & mouschetures noires sur les balzanes, marquent le bien & le mal du cheual; diuersement toutesfois, selon le lieu où elles se rencontrent : le bien, si elles sont és balzanes de bon signe, le mal en celles de mauuais, augmentans la vertu ou le vice du cheual. Les mouchetures noires & rousses sur vn cheual blanc, marquent le cheual estre leger, adroit, de bon sens, mais plus de force lui signifie la noire que la rousse. Le cheual Bay, appellé *Rubican*, aiant poil gris en quelque endroit, mesmes à la queuë, sera bien marqué s'il a des poils blancs depuis la main en arriere: mais aura peu de force les aiant en deuant. Le cheual à poil obscur mouscheté de blanc vniuersellement, est bien marqué: mais fort mal, ne l'estant qu'au col, vers les espaules, par les flancs & en la croupe. Le cheual n'aiant ne balzane ne marque blanche en aucun endroit de son corps, sera amjable & gai, mais aura mauuaise alleure auec train incertain. Aussi sera noté, qu'vn cheual doit tous-jours auoir plus de blanc derriere que deuant.

A la fantasie

LA fantasie est ce qui rend le cheual plus recommandable, car il pourroit estre le mieux marqué du monde, que s'il est vicieux, mal complexionné, restif, mordant, ruant indomptable, le faut rejetter comme inutile. On le choisira doncques gai & de plaisante rencontre, vigoureux, remuant, escumant, bauant; non timide ne paoureux; facile à estre pansé & monté, doux au manier & obeissant, leger à la main, craignant l'esperon, la verge, la voix, ne se couchant dans l'eau, prompt & asseuré à gayer les riuieres, à passer sur les ponts & planches, & facile à entrer dans les bateaux, Aiant le pas, le trot, le galop & la carriere, esleué, libre, Vigoureux & viste, seur, prompt & ferme le maniement & les bonds : auec facile & leger arrest. Bonne bouche, pour tost se paistre de toutes matieres mangeables. Le sommaire desquelles qualités par la subtile recerche des bons escuyers, est tel, Que le cheual ait trois parties correspondantes à trois de femme assauoir, la poictrine, le fessier, les crins : trois du Lyon, le maintien, la hardiesse, la fureur : trois du beuf, l'œil, la narine, la jointure : trois du mouton, le nés, la douceur, la patience : trois de mulet, la force, la constance au trauail, & le pied : trois de cerf, la teste, la jambe, le poil, c'est à dire court: trois de loup, la gorge, le col & l'ouïe: trois de regnard, l'aureille, la queuë, le trot : trois de serpent, la memoire, la veuë, le contournement: trois de lievre & de chat, la course, le pas, l'agile souplesse.

A l'aage.

QVANT à la duree de l'aage; la varieté des complexions des cheuaux, la diuersité des viures selon le climat, le bien ou mal penser, la gouuernent, selon les causes secondes; par là s'allongeant ou raccourcissant la vie de ces animaux. Et bien que sans moien, l'aage vienne auec le temps, si est-ce que telles choses sont considerables à l'achapt des cheuaux, pour estalons ou autre seruice: afin de ne se deceuoir, s'acquerant vne inutile vieillesse. Presque

par tous les endroits de ce Roiaume, le cheual bien gouuerné dure bon au trauail, quinze ou seize ans, mais ne seruira-il tant longuement pour estalon. Car passé le douziesme an, n'est propre à saillir les jumens: pource que les cheuaux engendrez de bestes vieilles sont tousiours peu courageux, ont les yeux enfoncez, auec la contenance triste & morne. Attaint que le cheual ait la troisiesme annee, commencera d'estre propre à ce seruice-ci, toutesfois le meilleur de son aage est depuis la cinquiesme iusqu'à sa dixiesme, comme estant durant ce temps-là, en la perfection de sa vigueur. A cest aage-là, & aux susdites marques, se doit-on arrester pour l'election des bonnes jumens, ne discordans des cheuaux en autres parties, qu'aux naturelles discernans leurs sexes. Le ventre de la jument requiert estre plus ample que celui du cheual, pour le profit du poulain qui s'y engendre & nourrit, ne pouuant s'accroistre tant en petit qu'en grand vaisseau. *Aussi* *Des Iumẽs.*

L A plus asseuree cognoissance de l'aage des cheuaux & jumens, gist aux dents, selon le commun auis: mais c'est seulement pour sept ans que telle adresse dure, qu'aians acheué de remuer leurs dents, de là en hors autre iugement n'en peut-on faire que par indices. Dans le premier an de son aage le poulain se treuue auoir douze dents, six dessus & autant dessous, commençant à les mettre au second ou au troisiesme mois, & à lui tumber au trentiesme: continuant à lui en tumber & renaistre, iusques à sa septiesme annee, que tout est rempli & rasé. Les indices de vieillesse du cheual, sont, la mine melancholique: la pesanteur du corps: l'alleure lente: ternissement & enfoncement des yeux: grisonnement de poil à ceux qui de nature l'ont obscur, & à ceux qui l'ont clair ou blanc, quand il deuient mouscheté de noir ou de rouge: quand la queuë est lasche & ses nœuds sont aualez: quand la peau du cheual tiree auec la main à nous, retourne lentement à sa place: & pour ne sortir du tout hors des dents, quand les dents se noircissent & s'allongent, lequel allongement ne s'entend pour les cheuaux qui rongent leurs mords, tout d'vne voie se roignans les dents. Aussi se cognoit aucunement l'aage des cheuaux aux balieures crespues de dessus, contant pour autant d'annees qu'on y treuue de plissures. *Cognoistre l'aage des cheuaux & iumens.* *Leur vieillesse.*

V I N G T, ou vingt-cinq Iumens, est la droite charge de l'Estalon, auquel nombre vn seul Estalon fournira estant bien traicté. Le traictement qu'il desire est du tout semblable à celui des plus braues cheuaux des escuiries des grands seigneurs, auec lesquels il a de commun le foin, l'auoine, la paille & l'eau dont ils sont nourris, le bon logis & le bien panser de la main. Aussi le promener & piquer, non pour l'esperance d'en faire grandes iournees, comme des cheuaux destinez au trauail, ains seulement pour lui entretenir la santé, qui se rend meilleure par le moderé exercice. Car tenant tousiours l'Estalon dans l'estable sans rien faire, cela le rendroit podagre, pour les mauuaises humeurs qu'à la longue il s'acquerroit, & dont il feroit amas par trop d'oisiueté. Par fois donques, l'on se pourra seruir de l'estalon, durant l'annee (excepté au Printemps, qu'estant en charge, pour les Iumens sera entierement reserué) lequel doucement mené, sans estre pressé, se maintiendra sain & ioyeux, tel petit trauail l'entretenant en bon appetit. *A combien de iumens fournit l'Estalon.*

T A N T de soin qu'à l'estalon, n'est requis à l'entretenement des Iumens, d'autant qu'elles se plaisent mieux nourries aux pastis de la cãpagne que soi- *Conduite des iumens.*

gneusement traitees dans l'estable : s'entend durant l'Esté, l'Automne, & vne partie de l'Hyuer iusqu'à l'arriuee des froidures, auquel temps conuient les establer, & là les nourrir de bons fourrages, comme i'ai dit des bœufs & vaches, pour ne sortir du logis de tout le Printemps, en attendant que les nouuelles herbes soient fortifiees pour commodément les en paistre. Et tel leur naturel tourne à espargne au pere-de-famille, lequel souffriroit grande despence, s'il estoit contraint de traicter ses Iumens à l'ordinaire des Estalons. Ne se doit-on soucier d'engraisser les jumens, ains seulement à les entretenir en moderé portement : voire est requis d'estre plustost maigres, que grasses, pour en cest estat-là, plus facilement retenir la semence du masle, qu'en cestui-ci. Non plus que les estalons faut faire trauailler les jumens, de peur de gaster ceste nourriture, ceux se trompans qui emploient leurs jumens portieres aux frequentes œuures de mesnage, d'autant que des trauaillees n'en tire-on croist de valeur, ains comme auortons & bastards sont communément les cheuaux qui en naissent. Sur tout se faut resoudre à cela, que de ne les emploier qu'à manger durant le premier mois de la conception, ne les six dernieres sepmaines de leur ventree pour crainte de destourner leur port, comme il en est plus dangereux en ces termes-là, qu'en l'entre-deux: par estre le poulain trop tendre en son commencement; & trop auancé, approchant sa naissance pour pouuoir souffrir le tracas de la mere, le moindre heurt la faisant auorter.

Temps pour la naissance des poulains

Est à souhaiter que les poulains naissent durant le temps que les herbes sont en leur premiere bonté, pour l'abondance de bon laict qu'elles causent, aux meres, afin de tant mieux nourrir leurs petits, d'où ils prennent si bon accroist, que toute leur vie s'en ressentent. Et à ce que cela auienne ainsi, faudra faire couurir les jumens dans le mois de Mai ou celui de Iuin, pour en suite pouliner en Auril ou Mai, ou peu apres, car c'est vnze mois, ou peu dauantage que les jumens portent. En ces mois-là, naturellement les jumens entrent en rut ou en amour, demandans le masle : ce qu'on recognoit notoirement à plusieurs signes, mesmes à ce qu'elles perdent presques le manger du desir qu'elles ont de parier. Mais si à ce elles sont tardiues, craignant que la saison s'escoule cependant, on les y eschauffera par augmentation d'ordinaire : c'est en leur donnant force grain à manger, abondance d'auoine, quelque peu de froment, de l'orge frit & arrousé auec du vin, y meslant du sel parmi : tandis les faisans sejourner sans nullement les trauailler. Par mesme ordre sans autre mystere eschauffera-on l'estalon froid & paresseux : & en lui mettant aux nazeaux vne esponge, de laquelle l'on aura frotté la nature d'vne jument chaude pour la lui faire sentir. Lequel moien ne l'esmouuant, rejettés tel estalon comme inutile, car ce seroit perdre temps que de l'y affectionner par medicamens, comme d'aucuns veulent, & tousiours seroit le remede à recommencer. Et quand bien ces droguemens rencontreroient, les poulains qui en prouiendroient ne seroient de la bonté requise, ne durables en seruice, par estre sophistiquez dés leur origine.

La portee des iumens.

Quand faire accoupler l'estalon & la iument.

L'estalon sera mené à la jument en iour frais & sur la matinee auāt que l'vn ne l'autre aient beu, & aussi sur le soir en continuant le lendemain, & en suite iusqu'à tant que la femelle refuse le masle: lequel lui sera encores representé au bout de dix ou douze iours, pour sçauoir si elle aura conceu, ce qu'on

ce qu'on tiendra pour certain, si elle le rejette & ne retourne en chaleur. Et au contraire le receuant derechef, sera signe qu'elle n'aura retenu la semence, & lors conuiendra le lui rebailler comme dessus. Estant la jument empraignee, elle sera separee d'auec les autres, & aussi des ieunes cheuaux, afin que leur impetuosité ne la destourne de son port, auquel destrac est-elle plus sujette au commencement & sur la fin, qu'en autre temps, comme a esté dit. Et pour tousiours les estalons seront nourris à part, dans estables separees selon l'ordonnance susdite : d'autant que leur hantise auec les femelles n'est iamais profitable, que lors qu'ils les saillent. A son ordinaire remettra-on la jument, pour d'icelui estre nourrie iusqu'à son poulinement : attendant lequel l'on se prendra garde de ne la presser, ne heurter, faire courir ne sauter, de peur de la faire astoler. Approchant son terme, on la logera dans estable separee, seche, chaude, saine & spacieuse, afin qu'elle y sejourne à l'aise, & qu'aiant bonne littiere elle s'y repose mollement pour le bien de la ventree, la durté du giste lui estant contraire. Vn valet ne l'abandonnera iamais ne nuict ne iour, pour la secourir lors qu'elle poulinera : & si c'est auec difficulté, lui donnera-on du polypodium broié & dissout dans eau tiede : ce bruuage seruant aussi de remettre en vigueur la jument qui s'est auortee, lequel remede tiré de Columelle, par l'experience de plusieurs, a esté treuué salutaire.

LE poulain nouuellement né, sera laissé aupres de la mere, & auec elle enfermé dans l'estable durant sept ou huict iours, pour apres la suiure au pastis : tant pour sa propre commodité la tettant à son plaisir, que pour le contentement de la mere, qui d'amitié qu'elle porte à son poulain n'en peut souffrir l'absence ; ains d'impatience en perd le repos, le manger, & le boire. Durant ces iours-là sera la jument delicatement traitee, sans lui espargner l'auoine, soit qu'elle mange du vieux foin, ou de nouuelle herbe, pour la fortifier & faire abonder en laict : ausquelles choses est tres-propre le sain-foin, duquel aiant commodité l'en ferez paistre, soit en herbe, soit en foin, toutesfois moderément sans la fouler, pour les raisons dittes. La jument sera abbruuee d'eau blanchie auec de la farine, y meslant parmi vn peu de sel, afin de preuenir les trenchees que la seule eau lui pourroit causer. On ne maniera aucunement le poulain en son commencement, crainte de lui offenser le dos, ne pouuant pour sa tendreur souffrir d'estre pressé, ne presques touché à la main de ses deux premiers mois. *Soin requis du nouueau poulain. & Traictement de sa mere.*

SEIZE ou dix-huict mois fera-on tetter le poulain, non guieres d'auantage : encores est-ce long terme pour les cheuaux de la grande taille ou de la moienne : car ceux de la petite se contentent d'vn an. Par ainsi la jument ne portera que de deux ans l'vn, dont reuiendra grand profit à la race, par ce loisir aiant la jument moien de se bien nourrir, & le poulain de se fortifier & agrandir à souhait. D'autant que le laict est de si grande efficace à ce ieune bestail, qu'il le poulse fort en son commencement, si que toute sa vie se ressent de telle bonne nourriture. N'estant à esmerueiller de voir petits les cheuaux, & comme bastards, qui ont peu tetté, dont les meres portent tous les ans, & lesquelles pour surcharge trauaillent la pluspart du temps, non plus que les bleds mal nourris des terres qu'on ne laisse iamais reposer. *Combien de temps tettera le poulain.*

Premieres leçons du ieune cheual.

Aiant le poulain attaint la seconde annee, on l'esloignera de sa mere, le faisant nourrir quelque peu de temps en pastis separez auec les autres de son aage:afin de commencer dés-lors à jetter les fondemens de la science requise à tant noble animal, selon que la chose est plus facile, tost que tard commencee. En quoi a plus de dexterité que de peine, car il ne faut que souuent & doucement manier le poulain auec la main, par tous les endroits de son corps, lui leuer vne jambe apres l'autre, lui frapper de la main contre le pied, comme si on le ferroit:lui passer doucement l'estrille, le peigne, l'espoussete & le bouchon sur le dos: lui faire voir & ouïr le bruit des ferrures de la bride;entendre la voix de son gouuerneur pour le cognoistre & accoustumer:le flatter de parolle:lui donner quelque peu de pain auec la main: ne le point battre ne rudoier: & en somme lui arracher par douceur l'aigreur de son naturel: dont il se rendra facile à receuoir la doctrine de l'escuier, lors qu'il sera paruenu à sa troisiesme annee, qui est le vrai temps de commencer à le dresser au seruice.Cinq ou six mois deuant lequel terme, le retirant de la liberté de la campagne,on commencera à lui faire sentir la seruitude,en l'encheuestrant d'vn licol de laine ou de cuir mol, afin qu'il ne le blesse, toutesfois non foible, ains suffisamment fort, pour le pouuoir retenir: auec lequel sera lié à la cresche dans l'estable, pres des cheuaux ja domptez, pour en leur compagnie estre nourri,& qu'à leur exemple il s'assujettisse à son deuoir.

Vtilité au ieune cheual de paistre en bas.

Le paistre l'herbe és pasturages, non seulement pour sa propre valeur est salutaire au ieune cheual; mais lui est profitable en ceci, que mangeant en bas, le cheual baisse la teste, laquelle par ce moien s'emmaigrit, vuidant par la bouche certaine nuisible humeur, dont les yeux du cheual sont rendus meilleurs. Le col aussi s'en allonge, & les jambes s'en engrossissent, qualitez desirables au cheual; prouenans de la peine qu'il prend en paissant ainsi en bas. A quoi aussi seruira en ce commencement de dresser la mangeoire rés terre pour faire manger le cheual tant bas qu'on pourra, comme entre ses jambes, iusqu'à ce qu'il soit du tout dresé,pour estre mis au rang des grands cheuaux.

Son gouuernement.

Dés le grand matin la littiere sera releuee, afin de rendre l'estable nette; le cheual sera estrillé, espousseté, bouchonné: on lui donnera à manger vn peu de paille fraische pour lui esueiller l'appetit, apres du foin, & en suite sera mené boire à la riuiere, dans laquelle on le mettra iusqu'au dessus des genoux, où on le fera sejourner quelque espace de temps; afin que par la froidure de l'eau, les humeurs des iambes tombans en bas, soient restrainctes. Cela s'entend en Esté durant les grandes chaleurs, comme aussi en telle saison, chacun matin lauera-on la face du cheual auec de l'eau fraische, pour de mesme lui dessecher la teste, à l'vtilité de la veuë. Ne faut remettre le ieune cheual dans l'estable, auant que les iambes soient seches: ce que ne voulant attendre, auec de la paille frottans les jambes en bas, les eaux lui seront auallees: ce faict, vn peu de foin lui sera donné à manger. En ce commencement allant & reuenant de l'abbruuoir ce sera à petits pas qu'on le menera, par le licol, sans nullement le presser: par fois lui fera-on monter dessus quelque leger & habile garçon, pour essaiant la patience du jeune cheual prendre auis de la leçon qu'on aura à lui bailler. Sur les neuf heures lui donnera-on de l'auoine, bien nettoiee & quelquesfois arrousee auec de l'eau claire; mais en petite quantité,craignant

la veuë en estre offensee (comme estant tel grain ainsi efficacieux aux ieunes bestes cheualines.) Aiant mangé son auoine, vn peu de foin lui sera encores donné, & rien autre chose iusques apres Midi quelque heure qu'on lui baillera à gouster : demeurant par ce moien, le cheual par quelque espace de temps sans manger; ce qui lui causera bon appetit. L'aiant alors fait repaistre, on l'estrillera & pansera de la main comme la matinee : puis sur le soir sera abruué : & apres lui auoir esté faite bonne lictiere, auec de la paille blanche, on l'afourragera pour le restant de la nuict, soit de foin seul, soit meslé auec de la paille. Finalement, l'auoine lui sera donnee sa portion mesuree, vn peu plus grande que celle de la matinee, & ainsi le laissera-on reposer; & pendant ce temps-là le palefrenier couchera pres de lui en son lict, qu'il y dressera, pour n'abandonner iamais le ieune cheual, de peur qu'en son absence il ne se batte auec les autres, s'encheuestre ou autrement lui mesauienne. On ne se hastera par trop de le ferrer, tant à ce qu'il s'endurcisse la corne du pied, en allant pied nud, en bon & mauuais chemin, que pour marcher plus legerement : à quoi il s'habitue, pour la douleur qu'il sent, touchant du pied sur les pierres & rochers. Laquelle douleur voulant euiter, il espargne tãt qu'il peut, ses ongles, qu'il sent debiles, en s'aidant de l'adresse des jambes & de l'eschine. Ainsi s'accoustume-il à legere desmarche. Pour laquelle cause, plusieurs bons escuiers ne mesprisent les cheuaux qui ont la corne du pied vn peu tendre, pourueu qu'ils aient grand talon, pour commodément y pouuoir asseoir le fer.

VOILA le premier gouuernement des cheuaux, propre à tout gentilhomme, & autre honorable mesnager : moiennant lequel, le ieune cheual, en s'agrandissant & fortifiant, se rendra capable de la doctrine du sçauant escuier, auquel sera renuoié, aiant ces principes; pour plus facilement receuoir l'instruction, sans laquelle, les vertus naturelles du ieune cheual, demeurent enseuelies. Comme au contraire leur sont rabillees aucunes parties, esquelles Nature a defailli. Aiant donques le ieune cheual passé par bonnes mains, sera treuué d'agreable seruice, non vicieux ne restif : & pour ce les Latins l'ont proprement appellé *Equus*, quasi *æquus*, c'est à dire, iuste en toutes ses actions, en marchant, galopant, courant, sautant; voire en s'arrestant & reposant. Sur tout, si son inclination naturelle s'accorde auec l'art & l'industrie de l'escuier qui l'aura enseigné.

QVANT au chastrer, cela n'est propre que pour les cheuaux qu'on est cõtraint de nourrir parmi les jumens, ou qui d'eux-mesmes sont trop furieux: ce que desirant faire, aiant le cheual vn an accompli, on y mettra la main & non deuant : tant parce qu'alors les genitoires lui apparoissent euidemment, que par estre le ieune cheual suffisamment fortifié pour endurer la douleur de l'incision. Toutesfois si on craint qu'il ne la puisse supporter, ou qu'il demeure trop foible, au lieu de lui coupper les genitoires, seulement les lui estordra-on auec des tenailles, à la maniere des taureaux. Par ainsi, euitant ce peril, lui sera laissee quelque reste de vertu masculine, pour la force. Ce faict, le ieune cheual sera enfermé dans l'estable auec sa mere, pour quatre ou cinq iours, sans sentir l'air : à laquelle mere on augmentera l'ordinaire, afin de la faire abonder en laict, pour restaurer les forces debilitees de son poulain. *Quels cheuaux l'on doit chastrer.*

LE donner le feu aux iambes des cheuaux, est vn moien par lequel on *A quels dõner le feu.*

preuient le farcin, la gale, & autres maladies qui communément s'attachent aux iambes des cheuaux : en outre, desseche les humeurs nuisantes & qui abondent en ces parties-là, en leur endurcissant la chair molle & lasche, emmaigrissant & subtiliant celle qui est enflee, & lui guerissant les douleurs enuieillies. Duquel remede l'on se seruira, par l'auis & la main de l'expert mareschal, qui à propos luy donnera quelques boutons de feu, dont les cicatrices embelliront plustost, qu'elles n'enlaidiront les iambes du cheual.

A quels fendre les nazeaux.

AVSSI le fendre des nazeaux, le coupper des aureilles, les crins, & la queuë des cheuaux, est inuenté pour donner respiration aux cheuaux, pour leur allonger l'aleine, & pour les rendre assidus au trauail, selon qu'ainsi l'on bertaude les courtaux és bonnes escuiries. Tous lesquels moiens emploie-l'on en beau temps & serein, plus frais que chaud, non pluuieux ne venteux, en decours de Lune, plustost au Printemps & en l'Automne, qu'en l'Esté ni en l'Hyuer.

Trauail profitable des iumens & cheuaux du haras.

AINSI est gouuerné le haras, auec beaucoup de profit, bien que ne regardant qu'aux cheuaux qui en sortent. En Prouence, & en partie du Languedoc, outre l'vtilité du croist des cheuaux, celle du gain des bleds s'ajoint à ce mesnage : mais cela est propre esdites prouinces, pour la douceur particuliere du climat, en autre endroit de ce Roiaume, l'vsage du fouler les bleds en campagne n'estant receu, comme a esté dit. Durant la recolte és mois de Iuillet & d'Aoust, les jumens, qui le reste de l'annee ont chommé apres la nourriture de leurs poulains, trauaillent à fouler les grains auec grande expedition (ainsi que i'ai representé sur le propos des bleds) tant pour le naturel de l'œuure, que pour le grand nombre des jumens qu'en cest endroit le pere-de-famille emploie : lequel pour salaire & loiiage de ses bestes tire la vingtiesme partie des bleds que ses jumens esgrainent, ou autre selon les conuentions. D'où auient, qu'en accommodant ses voisins, ramasse grande quantité de bleds, dans ce petit espace de temps : ce qui lui suffit pour fournir à toutes les despences de ceste nourriture durant le reste de l'annee, par telle dexterité, retirant nettement de ce mesnage, les cheuaux qui en sortent, qu'il met en ligne de compte du liquide reuenu.

LES ASNES ET ASNESSES.

CHAPITRE XI.



POVR sa sterilité, le mulet est post-posé à l'asne ; & pour ce aussi, que la muletaille s'engendre des bestes cheualines & asinines, accouplees ensemble, comme sera monstré. Donques, en suite du cheual, ie traicte de l'engeance de l'Asne : à ce que nostre mesnager soit pourueu de toutes especes d'animaux pour son seruice.

Election de l'asne.

L'ASNE sera tel qu'il appartient, s'il est grand de corps : de poil mol, lisé & poli : de couleur noire ou grise-obscure, barré & annellé de noir, és jarrets & sur les espaules, faisans la croix, venant la raie noire despuis le museau iusques à la queuë : passant le long du dos. S'il est ramasé en ses membres,

aiant les jambes asses grosses, nerueuses & bas enjoinctees : la corne du pied noire & dure : les cuisses charnues : le ventre longuet & non enflé : les genitoires asses gros : la crouppe ronde : le dos vni & pendant des deux costez: le deuant large, ouuert & nerueux : le col gros & fort : la teste, les aureilles & le front tendans plustost à la petitesse qu'à la grandeur. les yeux gros, noirs, & clairs. les nazeaux larges & ouuerts, les machoires amples. S'il est ioyeux & deliberé, non triste ne melancholique; non toutesfois par trop remuant ne vicieux, ains obeissant comme est requis en tout bestail de seruice. L'Asnesse sous les mesmes adresses & distinction du sexe sera choisie comme a esté dict des jumens: afin qu'accouplees ensemble, masle & femelle la race en sorte de bon & plaisant seruice. *Et de l'asnesse.*

La saison de faire couurir l'asnesse, est celle mesme qu'on choisit pour la jument : d'autant que le terme de leurs portees est esgal, & que communément les poulains sont mieux accommodez de laict, lors que les meres paissent les nouueaux herbages, que quand elles sont nourries de vieux fourrages. A ceste cause l'Asnesse sera saillie de l'Asne, durant le mois de Mai ou de Iuin, elle estant en rut, & auec les obseruations ci deuant notees, que i'obmets pour euiter redite, comme aussi pour mesme cause, passerai sous silence, la naissance de l'Asnon, & le temps de faire chommer l'Asnesse durant sa portee. Communément l'on fait tetter l'Asnon vn an, & non d'auantage, mais c'est de l'inuention des pauures gens, pour donner loisir à l'asnesse de faire chacune annee, sa ventree: chose qui reuient au detriment de l'asne; car il en demeure petit & foible, pour, en si peu de temps, ne pouuoir estre nourri de laict à suffisance. Mais ceux qui desirent auoir des grands & forts asnes, sans auoir esgard à ce mesnage font tetter leurs asnons, dixhuict ou vingt mois, durant lequel temps, auec si bonne nourriture auancent leur taille & leur force. Aucuns par artifice, agrandissent le corps de ceste espece d'animal, changeant la petitesse de sa generation, en haute taille. C'est en faisant nourrir le nouueau asne ou asnesse dés le iour de sa naissance, à vne iument de la grande sorte, du laict de laquelle, l'asnon prenant nourriture, deuient plus grand que sa naturelle stature ne porte. A la jument enfermee dans vne estable obscure, suppose-on l'asnon au lieu de son propre poulain, que quelques heures auparauant on lui aura osté, lequel desirant auec impatience, elle receura l'asnon pour sien, pourueu que doucement on le mette pres des tetins, reïterant cela à toutes les fois que la jument le rejettera. Moiennant laquelle curieuse diligence reïteree quelques dix ou douze iours, la jument accoustumera l'asnon, & comme si elle l'eust sorti de son ventre, l'aimera & nourrira tant longuement qu'on voudra: dont il se rendra propre à tous seruices, mesme à estre emploié en estalon pour couurir les jumens, si c'est masle, & estant femelle, pour estre couuerte du cheual, afin d'auoir de bons mulets : ou bien sans meslanger les especes, faire des asnes tels que desirez. *Temps de la faire couurir.* *Agrandir les asnes.*

IVSQVES au troisiesme an de son aage, sera nourri l'asnon auec les autres bestes de sa sorte és herbages de la campaigne, & dans les estables, selon les saisons. Passé lequel terme, le commencera-on à faire trauailler és œuures où sera destiné : mais peu à peu, en le maniant doucement sans le rudoier, afin de l'accoustumer au labeur, selon qu'il est beaucoup plus facile & vtile d'en venir à bout par flatterie, que par contrainte. Ainsi au- *Preparer l'asnon au trauail.*

rez-vous des asnes grands, robustes, obeïssans, & qui dureront longuement en seruice. A la charge de les bien nourrir, & tousiours d'vn train, sans leur changer d'ordinaire en pis; ou en mieux, quand il eschet extraordinaire trauail. En l'entretenement de ceste espece d'animaux, gist tres-petite despense, se nourrissans des moindres choses de la maison, comme des reliefs des cheuaux, mulets & bœufs, leur donnant par fois vn peu d'auoine, lors qu'on les fait trauailler plus que de coustume, du son, des cribleures des bleds, ou du pain, pour les regaillardir & faire prendre noueau appetit, & par consequent noueau courage. Aussi c'est principalement pour pauures gens, que telle espece d'animal, d'autant que n'aians moien d'acheter des bestes de plus grand prix & entretien, se contentent du seruice des asnes pour labourer la terre & porter fardeaux; comme à tout faire se ploient-ils, selon la portee de leur force.

Chastrer les asnes, quand & commēt.

Le chastrer des asnes est presques necessaire: d'autant que la plus-part de ces bestes entrent comme en fureur au Printemps, lors que par nouuelle & abondante nourriture, prouenant des noueaux herbages de la saison, leur vigueur se renforce: & de telle sorte, que presques enragez, à la veuë & approche des asnesses, font mille algarades, desordonnans tout vn marché, dont ils se rendent de tres-difficile conduite. Par ainsi (reseruez les destinez pour estalons) seront chastrez ceux de vos asnes, qui seront les plus importuns, gardans les autres en leur entier, afin de vous seruir de toute leur force, laquelle se diminue en leur ostant les genitoires. Mais il les vaut mieux vn peu plus foibles & obeissans, que tels que ci dessus vous les ai representez, & par consequent insupportables. En mesme aage, en la mesme saison, & par la mesmē sorte que les cheuaux, seront chastrez les asnes, lesquels apres enfermez dans l'estable auec les meres, pour quatre ou cinq iours sans sentir l'air, nourris du laict & d'autres bonnes matieres, se remettront tost en leur premier estat, pour s'acheuer d'accroistre de corps & de puissance.

Leur roigner les aureilles.

Les Italiens roignent les aureilles de leurs asnes, comme nous faisons aux cheuaux & chiens, les accommodans auec des ciseaux à leur fantasie. Ce que pourra imiter celui qui se faschera de la grandeur des aureilles de ses asnes, sans craindre que cela leur nuise aucunement.

DES MVLETS ET MVLES.

CHAPITRE XII.

Le mulet & la mule sont de grād seruice.



De l'vtilité qu'on tire du mulet & de la mule, combien ils sont obstinez en seruice, des diuerses œuures où ils sont emploiez, ne de la longueur de leur vie, n'est besoin de discourir: ces choses estans notoires à tout le monde: esquelles y a d'autant plus d'admiration, que ceste race d'animal est bastarde, composee par communication de diuerses semences, d'elle-mesme sterile, sans produire generation. Neantmoins dirai-ie n'estre que le mulet pour porter grands fardeaux, soit pour le train des Princes, soit pour la marchandise. Et ne mettrons-nous pas aussi au premier rang le mulet & la mule pour seurement & doucement

doucement porter les hommes, puis que par sur tous autres animaux ils sont choisis pour seruir de monteure aux Papes; Cardinaux, Euesques, & autres grands & aisés personnages; De l'asne & de la jument; ou du cheual & de l'asnesse, s'engendrent les mulets & mules; bestail lequel procedant des deux diuerses races du cheual & de l'asne, de cestui-là tient la stature, & de cestui-ci la force; demeurans confondues les autres parties du corps, comme l'oreille qu'il a plus grande que le cheual, & plus petite que l'asne; excepté l'œil, que notoirement il tient du seul cheual. Et ce mesme meslange fait le mulet capricieux, bigearre, de difficile conduite, d'où procede ce dire, *De bonne mule, mauuaise beste*; & *Que le mulet garde longuement vn coup de pied à son maistre.* Cause aussi difficulté à s'animer la semence dans les parties genitales, & en suite, long temps à produire son fruit en euidence: demeurant plus que nul autre dans le ventre de la mere, assauoir vn an. Et telle inegalité de diuerses semences cause en ce bestail la sterilité de sa semence, dont nous auons parlé. Les plus prisés de ses animaux sortent des jumens; par estre plus grands & aians plus petite teste que ceux qui sortent des asnesses. Dautant qu'ils ont plus d'espace de s'accroistre dans le ventre de la jument, qui est grand, que dans le petit de l'asnesse. Aussi plus difficilement recouure-on des asnes pour estalons, que des cheuaux pour saillir les asnesses, pour la rarité de ceste espece d'animal, qualifiee ainsi qu'il appartient: au lieu que des cheuaux plusieurs se rencontrent facilement s'accoupler auec les asnesses, car pour petits qu'ils soient, cela leur est aisé, veu la bassesse des femelles. Mais de necessité conuient l'asne estalon, estre grād de corps, pour satisfaire à la fourniture de la semence requise au grand ventre de la jument. *Leur engeance.*

L'INVENTION de telle estrāge geniture est dōnnee à Anac, qu'il troua, en paissant les asnes de Zibeon son pere, en la montaigne de Seir, terre d'Edom. En Afrique, païs de monstres, les mules conçoiuent & poulinent; toutes-fois rarement, selon Dionysius, Mago, & Varro antiques aucteurs de rustication. Le seul exemple de semblable part aduenu contre nature en ce Roiaume de memoire d'homme, s'est veu l'an mil cinq cens octante vn, quand vne mule poulina en vn village prés d'Anduze en Languedoc: laquelle auec son poulain fut donnee à Monseigneur le Connestable, Gouuerneur pour le Roi en icelle prouince, qui a fait nourrir ces bestes en ses escuyries. *Premier inuenteur des mulets.*

LES choix des estalons cheuaux & asnes, aussi des femelles, jumens & asnesses, pour l'engeance, n'est autre que celui jai fait sur l'election particuliere de chacune de ces especes d'animal, où conuiendra s'arrester; excepté, qu'il est de besoin prendre curieusement garde à la couleur du poil; laquelle est plus desiree noire és mulets & mules, mesme à ceux qu'on destine au port des hommes, que nulle autre. Il est vrai, que la grise annellee & barree de noir és jarrets & ailleurs, va de pair auec la noire, pourueu qu'elle ressemble au poil de cerf. Afin que cela aduienne ainsi, l'asne estalon sera choisi de poil le plus obscur qu'on pourra trouuer: & si on s'arreste à l'aduis des anciens, soigneusement l'on regardera au poil des paupieres & des aureilles, car les aians de diuerses couleurs, diuersement aussi seront emmentelés les mulets & mules qu'ils engendreront. Quant aux jumens, la facilité d'en recouurer des parfaictement noires donne moien de se satisfaire en cest endroit: *Estalons.*

droit comme aussi des cheuaux ainsi qualifiés tant qu'on veut : mais non aisément recouure on des asnesses de telle couleur, estans presque toutes grises. Pour le seruice particulier des personnes, l'on dit communément *petit mulet & grande mule*: aussi voit-on les mulets bien faits aians belles alleures, se hausser en prix à mesure qu'ils s'abaissent en corpulence. Quant aux mulets & mules de charrois & de labourage, dautant que le plus requis de telles bestes gist en la force, pour ce seruice, grandes & fortes on les recerche; tant plus se vendans que plus abondent en telles qualités.

Du tetter des ieunes mulets & mules.

A L'ACCOVPLEMENT pour l'engeance, ou pouliner, à lentretenement des peres & meres, à l'esleuement & conduite des petits, autre mstere n'y a-il, que ce qui a esté dit, hors-mis que les jeunes mulets & mules ne tettent tant longuement que les cheuaux & asnes, pour leur propre naturel capricieux, lequel les meres ne peuuent souffrir, plus que de six ou sept mois, croissans en bigearrure auec l'aage ; qui est tout le temps qu'ils peuuent estre alaictés, non guieres d'auantage; bien que fust à souhaiter de passer plus auant pour leur profit, ce qu'on s'efforcera faire par artifice. Preuoiant laquelle difficulté, faudra accoustumer de bonne heure ces jeunes bestes à paistre l'herbe, pour entierement s'en nourrir defaillant le laict.

Leur conduite.

S I à la premiere instruction des cheuaux est requis aller doucement, c'est en celle des jeunes mulets & mules, où est necessaire d'auoir vn gouuerneur patient : afin que par moien, il renge à la raison ces bestes scabreuses. Car par rigueur n'en pourroit-on jamais venir à bout, tant sont-elles fantastiques, deux caprices ne pouuans compatir ensemble. Doncques n'estant en cest endroit propre vn maistre de l'humeur du disciple, le conducteur des jeunes mulets en biaisant addoucira l'aigreur de leur farouche naturel, selon le prouerbe, *Qu'engin vaut mieux que force*. En quoi cest auis seruira, que ne pouuant cheuir de ce bestail par caresses, faudra recourir à la famine; moiennant laquelle, & l'vsage moderé & opportun de la verge, dompterés & appriuoiserés cest animal quelque rebours qu'il soit. Ce fait, desirant mettre à l'amble le mulet ou la mule, pour doucement les faire marcher, aians attaint le troisiesme an de leur aage & non deuant, les enuoierés à l'eschole du maistre, lequel auec des cordes attachees aux jambes, des vnes aux autres, leur donnera les alleures telles qu'il voudra, grandes ou petites, selon la portee du sujet. La suffisance au gouuerneur des mulets pour les faire aller à l'amble, est requise, comme à l'escuier pour dresser les cheuaux. Que s'il est possible faire apprendre l'amble à ces bestes, sans les seruices de cordes; comme à cela naturellement aucunes s'addonnent, tant mieux vaudra pour les nerfs de leurs jambes, qui en demeurent quelquesfois offensés.

Temps de les mettre à l'amble.

Leur coupper la queuë.

C E n'est de necessité qu'on coupe la queuë des mulets & mules d'amble, ains de coustume inueteree sans autre raison : contre laquelle plusieurs se dispensans, laissent la queuë à ces bestes, bien-que destinees à la selle : auec ceste consideration, que la queuë leur sert à chasser les mousches, desquelles les mulets & les mules sont fort offensees en Esté.

Aage de commencer à trauailler le mulet.

E N mesme aage que de les mettre à l'amble, conuiendra faire porter à dos, tirer la charrette & labourer la terre, les mulets & mules destinés à tels vsages; mais peu à peu sans les fascher ne importuner, car ainsi maniés, ne vous

vous prendrés garde que croissans en aage, en force, en agilité, s'accoustumeront du tout à vostre seruice, pour y ouurer & longuement durer. En la perfection duquel aage seront nos bestes paruenues à leur cinquiesme annee, & non deuant: ce qu'on notera, de peur de gaster par impatience ces tres-vtiles & tres-seruiables animaux, les surchargeans auant le temps. Aussi se soignera-on de les bien traitter, tousiours d'vn mesme ordinaire, sans leur changer de conducteur que le moins qu'on pourra, car toutes sortes de bestes de trauail, sont incommodees à chacune fois qu'on les remue d'vne main à l'autre.

Marques de bon Mulet. VOILA l'ordre requis à l'engeance des Mulets & Mules. Qui en voudra acheter se seruira de ces adresses; Que le Mulet aie la corne du pied noire & solide: la jambe asses grosse & ronde, bas enjointee: le ventre petit & resserré: la crouppe vn peu pointue: pendante vers la queuë: le dos vni, non beaucoup pendant des deux costés, ains approchant celui du cheual; afin de tant mieux tenir la selle, ce qui n'est considerable au Mulet à bast, qui s'ebaste bien en dos-d'asne; c'est à dire, pendant. La teste petite: les yeux gros, noirs & clairs: les aureilles courtes, aians esgard à l'espece de l'animal. La Mule de mesme sera choisie, excepté qu'elle doit auoir les jambes les plus gresles, le ventre plus grand & la crouppe plus ronde, que le mulet. *Et de bonne Mule.* L'vn & l'autre seront de poil bas, dur & glissant auec la distinction des couleurs ja faicte, dont les plus prisees sont la noire & la grise barree de noir. L'aage de ces animaux & celui des asnes, comme és cheuaux, se cognoit aux dents. Et à quelle hauteur peuuent atteindre les mulets & mules, dés leur premiere jeunesse, l'on en fait jugement certain, par leurs jambes: lesquelles ont fait tout leur accroist au troisiesme mois de leur naissance, & icelles jambes faisans la moitié de la hauteur de la beste paruenue en sa perfection de grandeur, les mesurans au terme susdit l'on treuuera, que le mulet & la mule aians acheué de croistre feront en hauteur vne autre fois autant que celle de leurs jambes selon la naturelle proportion du corps de cest animal. Ce qui est desirable entre autres choses au mulet & à la mule, est la douceur, & de n'estre paoureux: le contraire estant leur naturel vice: partant, ce sera vn bon article de leur valeur, s'ils sont faciles à estre pensés, cellés, bridés, embastés, & autrement maniés, selon leurs particuliers seruices.

LES MOVTONS ET BREBIS.

CHAPITRE XIII.



LE MENV bestail suit le gros, à cause de sa corpulence: car en valeur ne cede il à aucun. Au premier rang du menu bestail est mis celui à laine, pour son tresgrand seruice, emploié à exquisement nourrir l'homme & à commodément le vestir. *Le bestail à laine, engraisse la terre.* Pour lesquels seruices & plusieurs autres, je dirai encores ceci, que c'est comme vn corps sans ame, qu'vne metairie sans bestail: aussi d'icelui la terre semble se res-jouir, quand on la void augmenter en

ter en rapport à mesure du nombre des bestes qu'on lui donne à nourrir. Auec distinction des especes de bestail : j'ai de mesme distingué les herbages pour les approprier à chacune. Les oüailles requierent les pastis les plus delicats & plus esleués, haïssant du tout les marescages. Leurs logis seront aussi esloignés d'humidités, pour sainement y reposer durant les froidures, neges, pluies : lesquels à telle cause, fera-on regarder le Midi. Ces choses preparees, l'on se pouruoira des meilleures races de moutons & brebis qu'on pourra choisir selon la commune curiosité requise à toute sorte d'ensemencement.

Craint l'humidité.

La laine, qual té remarquable.

C'EST à la laine, où principalement l'on vise, tant plus prisé estant ce bestail, que plus fine en est sa despouille. Aussi tire-il de là son nom, comme de sa plus remarquable qualité. Par tout indifferemment ce bestail à-laine n'est de mesme, qu'on n'y recognoisse de la diuersité en toutes ses parties. La France, riche en bestail, abonde en precieuses oüailles, ses prouinces en estans pourueuës des meilleures: comme la grande quantité de fines laines, se drappans dedans le Roiaume, & transportees és pais voisins, pour estre ouurees, en rendent bon tesmoignage. Pour les fines laines, sont recogneus le Berri, la Soulongne, l'Isle-de France, la Normandie, le Valentinois en Dauphiné, la Corbiere en Languedoc. Quant aux chairs de mouton, quelles prouinces pouuons nous remarquer exceller en ce poinct ici, veu que par tout le Roiaume, par-ci par-là en diuers endroits, s'en treuuent des meilleures du monde; Presques par tout voit-on des brebis faire deux agneaux par chacune annee, en deux ventrees, l'vne vers la fin de Septembre, l'autre en Ianuier ou Feurier. Cela prouient plus par la bonté des herbages, que de la fertilité de la beste (encores qu'il y ait des particulieres especes de brebis se remplir deux fois l'annee) l'vsage nous aiant enseigné, la brebis redoubler sa portee, quoique de nature n'estre que d'vn aigneau ; si elle est remuee en lieu, auquel les deux ventrees soient familieres: & au contraire, celle dont la portee est communément de deux, se restraindre à vn seul, transplacee en pais de moindre fertilité en herbages, que celui de sa naissance. Par là peut-on conclurre, le bien des oüailles proceder de la bonne qualité du fonds : à quoi conuient joindre la diligence à les bien gouuerner selon leur nature, sans lesquelles deux choses, en vain l'on espereroit profit du bestail à-laine, le plus delicat & debile que nul autre à quatre pieds, se mourant facilement par famine & mauuaise conduite. La chair, la peau, la laine, le laict, & le fumier, sont les reuenus de ce bestail. En tous païs le profit du fumier est presques semblable : mais non les autres particularités, se diuersifians en valeur par entre-elles, selon les diuersités des climats & des nourritures. Où le prix de la chair excede celui de la laine, pour sa grossesse estant de petite vente, l'on auisera à se pouruoir de grand bestail, sans beaucoup se soucier de la laine. Mais où la laine est fine, ce sera à la laine où l'on visera premierement, tenant la chair pour accessoire, & preferant neantmoins le grand au petit bestail, vestus de mesme parure, comme en certains endroits de Languedoc se treuuent des grands moutons aians la toison tres-fine. La laine blanche est en ceci recommandable, qu'elle reçoit toute couleur ; ce que ne fait la noire, ne pouuant estre changee : laquelle liberté fait priser la laine blanche par dessus toute autre, & pource aussi qu'elle est plus legere, que ni la noire, ni la grise.

Pais de fine laine.

D'où vient la fecondité des brebis.

L'vtilité de ce bestail.

Obseruation sur les laines

Est tou

Est toutesfois requis d'auoir quelque peu de laine noire, pour meslee auec la blanche, en faire des draps gris; ou seule, des bureaux, pour les habits du mesnage, non pour la vente, qui n'est telle que de la blanche, ainsi qu'a esté dit.

D'où viennent les couleurs de la laine.

TOVSIOVRS les aigneaux ne sont emmentelés de la couleur de leurs peres & meres, car souuentesfois auient que les beliers & brebis engendrent des petits autrement colorés qu'eux. Mais c'est chose tres-asseuree que les aigneaux auront la laine de mesme couleur, que celle de la langue & le dedans de la bouche des beliers qui les auront engendrés, de blanc, de noir, de tacheté, à quoi soigneusement on prendra garde. Au reste, le belier sera choisi de grand corsage, aiant esgard au pais: hautement enjambé: beaucoup chargé de laine, mesmes aux endroits où communément y en a le moins, qui est le ventre & la teste, jusques autour des yeux: aiant les genitoires gros: la queuë longue & fort velue: la teste grosse & camàrde: le front large: les yeux gros & noirs: grandes aureilles: les cornes entortillees & non droites, ou n'en aiant du tout point. Ceux qui sont sans cornes ne laissent d'estre bons pour engendrer, mais ne sont si ardans à se batre auec leurs compagnons que les cornus: ce qu'on estime à commodité, dautant que souuentesfois auient qu'ils se blessent la teste s'entrebattans. D'autre costé, les cornes seruẽt d'abri à la teste des beliers & moutons, leurs parans aucunement les vents durant l'Hyuer: pour laquelle cause és pais froids seront choisis cornus, & és chauds & temperés, les prendrons auec ou sans cornes, comme s'accordera. Par mesme adresse nous-nous eslirons la brebis, excepté qu'elle sera bas enioinctee: & pour raison de la portee, aura le ventre plus ample que le belier auec grandes tetines, le masle & la femelle estans d'air joieux & hardi, selon le naturel de ceste espece d'animal.

Marques du bon belier.

De la brebis.

En quel aage les accoupler.

QVI desire auoir des grands moutons & brebis, n'en doit tirer l'engeance de bestail trop jeune, ains auec patience attendra que le belier ait trois ans accomplis, & la brebis deux: auquel aage commencent d'estre propres à produire, & y durent bons jusqu'à leur septiesme annee, deuant ou aprés ce terme limité, ne rendans bestail d'aucune valeur, par estre trop jeunes ou trop vieux. Encores se remarque cela, que la premiere portee des brebis n'est de grande vtilité, parce que d'icelle sort peu de grand bestail: dont sont à priser ceux qui se deffont des aigneaux ouurans la matrice, n'en nourrissans autres que de la seconde ventree & suiuantes. C'est par les dents qu'on cognoit l'aage des moutons & brebis. Auec les dents naissent les aigneaux, comme aussi font les veaux & cheureaux (proprieté és bestes qui ruminent) lesquelles ils poulsent à mesure de leur aage. Mais par le ruminer, ce bestail se racourcit les dents auec le temps. Par telle adresse juge-on plus vieux les moutons & brebis, que plus courtes sont leurs dents. Comme aussi les cornes des moutons marquent leur aage, de mesme façon qu'a esté remarqué és beufs.

Leur aage se cognoit aux dents.

Aussi aux cornes.

Auis sur la portee des brebis.

ET afin que les moutons & brebis ne parient deuant le temps, comme à ce Nature les incite dés leur premiere jeunesse: conuiendra faire paistre separément les masles & femelles, pour à poinct requis les faire accoupler ensemble. Ceux qui ne tirent de leurs brebis qu'vne ventree chacun an, leur donnent le belier enuiron la mi-Iuillet, afin d'aigneler dans le mois de Decembre, leur portee estant de cinq mois. Mais pour auoir deux aigneaux

gneaux en mesme annee, ferons empreigner nos brebis dans les mois d'Auril & d'Octobre, dont naistront les aigneaux en Septembre & Feurier. A soixante ou septante brebis fournira facilement vn bon belier, & non à guiere dauantage, sur quoi fera-on son compte. Comme aussi se resoudra le berger de ne laisser jamais son bestail de l'œil: principalement guettera-il le temps que ses brebis doiuent aigneler, afin de leur seruir comme de sage-femme en leur part, pour le grand besoin que lors elles ont d'estre secourues: car à faute de ce faire opportunément, souuentesfois se perdent & brebis & aigneaux. C'est pourquoi de si bons mesnagers y-il, qu'estans possesseurs de plusieurs fermes ou metairies, font couurir leurs brebis en diuers temps: par tel moien se donnans loisir d'estre en personne prés de toutes, lors qu'elles aignelent, pour les faire bien traiter, sans du tout s'en remettre à leurs gens, d'où est nai le prouerbe, *L'œil du maistre saune la brebis*: & à cest effet auancent ou reculent de sept ou huit jours, plus ou moins, selon les situations, chaudes ou froides. Ainsi les brebis de la metairie empreignees les premieres, les premieres aussi aignelent-elles, en suite les secondes ou suiuantes, s'appellent les vnes les autres selon leurs temps, par laquelle curiosité le pere-de-famille se satisfait en cest endroit. Ce qu'il ne pourroit faire si sans distinction de temps il faisoit couurir toutes ses femelles à la fois, comme font la plus-part des mesnagers, qui ne recerchent les choses si finemenr.

La charge du belier, & du pasteur.

Obseruation notable.

L'AIGNEAV estant né, aprés auoir reietté le premier laict de la mere comme mauuais (qu'à telle cause l'on traira) du suiuant en sera mis dans la bouche de l'aigneau, pour le lui faire sauourer, & par ce moien l'apprendre à tetter sa mere. Laquelle d'auenture ne voulant recognoistre son fruit reuenant du pastis (comme de tant difficiles ou plustost des-naturees s'en voient) sera enfermee auec son aigneau dans quelque petite estable separee, pour trois jours, durant lesquels apprendront à s'entre-cognoistre & aimer. Et encores que les meres aiment leurs petits, sera bon qu'ils demeurent ensemble les deux premiers jours de l'aignellement, afin de remettre les meres en force par bon traitement, leur baillant des meilleurs foins qu'on pourra treuuer: du sain-foin, si on én a, ou de l'esparcet, auec quelque peu d'auoine, ou du son, y meslant du sel parmi, les abbruuant d'eau blanchie, plustost tiede que froide. Ne sera ce bestail jeune ne vieil, exposé aucunement à la violence des froidures, neges, pluies, ains demeurera pendant ces intemperies, enfermé dans les bergeries à couuert, & là nourri auec ses fourrages preparés dés long temps. Par sus tout autre se prendra-on curieusement garde des brebis portieres, qui sont pleines, & de celles qui nouuellement ont aignelé, alaictantes leurs petits, pour les traiter & loger auec plus de soin que les autres.

Comment traiter l'aigneau venant de naistre, & Sa mere.

LES aigneaux demeureront seuls enfermés dans leur logis; tandis que les meres paistront en campagne, ausquels aidant au laict, par-fois donnera-on à manger, ou du son, de l'auoine, du sain-foin, de l'esparcet, ou de fueilles de saule, de peuple & semblables gardees en faisseaux, leur appropriant à cest effet des petites mangeoires & rasteliers. Les reliefs desquelles choses les brebis mangeront sur le soir, à leur retour des champs, lors qu'on les meslera auec les aigneaux pour les alaitter. Mais si pour la presse du bestail, ou pour son immoderee impatience & affection à s'entre-renconter, meres

Traitement des aigneaux ia grandelets.

& petits,

& petits, ne se peuuent d'abord entre-recognoistre contre leur merueilleuse coustume, le berger suppleant à ce defaut, les remettra en ordre, comme le sergent fait ses soldats : ainsi demeureront ensemble toute la nuit, & jusqu'à ce que le lendemain conuienne ramener paistre les brebis. Est necessaire l'estable aux aigneaux estre plus obscure que claire, nettement tenue, deschargee de fiens & de toute autre mauuaise senteur. Plusieurs fois le jour on visitera les aigneaux, pour les esueiller & faire courir ; afin de preuenir l'eschauffement qu'ils s'acquierent par trop dormir & reposer, leur nuisant beaucoup la goutte qu'à la longue cela leur engendre. *Aussi*

LES brebis alaictantes seront mieux traictees que les autres : comme a esté dit, pour les abonder en laict, & par consequent fournir à la nourriture des aigneaux. Pour laquelle cause, à elles sont destinés les plus substantiels pasturages, les mieux qualifiés & les plus prés du logis, afin aussi de ne s'esloigner beaucoup de leurs petits, & que n'aians grand chemin à faire, elles ne soient lasses à leur retraite, & les aigneaux ne treuuent le laict eschauffé, qui leur causeroit beaucoup de mal. A cela sont fort propres les farrages dont j'ai parlé ci-deuant ; esquels les brebis pleines approchans leur terme, & les alaictantes font grande chere presques durant tout l'Hyuer : voire & les aigneaux, lesquels on y mene auec leurs meres, estans vn peu fortifiés, le temps estant beau & serein, pour s'accoustumer à paistre : y sejournant tout ce bestail-ci, jusqu'au mois de Mai, que les herbages sauuages donnent nouuelle pasture. *Des brebis à laict.*

DESPVIS leur naissance jusqu'à la fin du mois de Mars ; les aigneaux coucheront és Estables auec leurs meres ; mais de là en auant, on les serrera à part durant la nuit, afin d'espargner le laict pour les fourmages. Au retour des pasturages, sur le soir, les brebis seront traites : & aprés leur laschera-on les aigneaux pour acheuer de tetter le laict qu'ils treuuerōt de reste és mammelles de leurs meres ; desquelles, cela fait, on les separera comme dessus. La matinee venue, les aigneaux seront redonnez aux meres pour les tetter, aprés toutesfois les auoir vn peu traites. Puis menera-on & meres & aigneaux aux pastis, non meslés ensemble, ains en herbages separés, afin d'y paistre sous gardes separees, pour l'interest du laict, lequel les aigneaux cōsumeroient entierement, demeurans auec leurs meres. Par tel ordre, profitablement est gouuerné ce bestail-ci, jusqu'à ce que les aigneaux soient sevrés & deuenus grands, ne se soucians plus de laict : ce qui pourra estre sur la fin du mois d'Auril, ou plustost selon le climat. Touchant la vente des aigneaux pour estre mangés, elle ne se pratique indifferemment par tout : c'est seulement es endroits tres-abondans en bestail lanu, qu'on se deffait des aigneaux les plus mal qualifiés, primerains ou dernierains, comme l'vsage le porte : gardans les autres pour l'augmentation des troupeaux, sur tout s'ils sont de race dont la bonté & finesse de la laine les recommande. *Comment conduire, & Quand separer les aigneaux.*

INDVSTRIE, douceur, vigilance, sont les principales parties du bon pasteur ; suiuant lesquelles vtilement il gouuernera son troupeau. Tiendra au pastis ses bestes ramassees en gros, rappellant par cris & sifflemens celles qui s'escartent : & par mesme adresse, fera auancer, reculer, tournoier, tout son troupeau en vn corps, comme escadron de caualerie. Ne rudoiera ne battra son bestail ; ains doucement le conduira sans lui jetter des pierres ni autres *Qualités requises au Pasteur.*

choses

choses qui le puissent offencer. Ne dormira & ne s'asserra jamais en la campagne, ains comme soucieuse sentinelle, se tiendra debout prés de son bestail, sans l'abandonner jamais de l'œil : pour en preuenir la perte, aduenant ou par les loups, ou par les larrõs, quand à faute de bõne garde ils surprẽnent quelque beste. Par ce moien aussi euitera-il que le bestail ne s'escarte, à son propre interest & au dommage d'autrui. Et seruira au berger, de tirer de ses bestes obeissance volontaire, quand par elles veu continuellement & par accoustumance cogneu d'elles, elles le suiuront pas-à-pas comme leur capitaine. Distinguera les endroits esquels il doit mener paistre son bestail, selon l'assiete des lieux & parties du jour, refuiant les marescages, comme sources de la peste de ce bestail. Et si d'auenture par faute de meilleurs pastis, il est contraint de s'approcher des endroits humides, fera que ce soit en temps sec, & encores sur le Midi, ou lors qu'il est question d'abruuer le bestail, pour d'vne pierre faire deux coups. Se gardera, ainsi que d'vn dangereux escueil, de faire paistre à ses bestes auec l'herbe la rozee du matin; ains attendra auec patience que le Soleil l'ait abbatue, ce qui pourra estre aprés auoir frappé dessus quelques deux ou trois heures: autrement ce seroit faillir lourdement; parce que la gelee & la rozee en diuers temps engendrent au bestail lanu plusieurs maladies mortelles. Craint aussi ce bestail les extremes chaleurs de l'Esté, sur tout en la teste, partie de son corps la plus foible, pour laquelle cause void on les bestes-à-laine naturellement se cacher la teste sur le chaud du jour, cerchans les ombrages. Preuenant le mal de la teste que ce bestail-ci souffre par le Soleil, le sage pastre le conduit diuersement, selon les diuerses parties du jour : la mantinee vers le Soleil couchant, & la vesprec vers le leuant : afin que la teste de ses bestes ne soit frappee du Soleil. Dont auient, que le bestail aiant le Soleil en dos, par leur propre corps la teste est ombragee; & ce d'autant plus, que plus en paissant tiennent basse la teste. Demeurera au pastis jusqu'à dix heures du matin; d'où il retirera son troupeau aprés l'auoir abbruué, pour le faire sejourner à l'ombre dedans ou dehors le logis, attendant l'ardeur du Soleil estre passee : pour aprés reconduit aux champs, y repaistre le reste de la journee : & lequel derechef abruué sur le Soleil couchant, sera enfermé dans le parc pour le giste. Ainsi gouuerne-on tout bestail à-laine, masles & femelles, jeunes & vieux, en Esté & aussi en Hyuer, hors-mis que pour la petitesse des jours de ceste saison-ci, le bestail demeure en campaigne tout le jour, c'est à dire, despuis les dix heures du matin qu'on le sort des bergeries, jusqu'au Soleil couchant, qu'on l'y rameine, n'estant lors abbruué qu'vne seule fois le jour. De quinze en quinze jours, en Esté, & de mois en mois en Hyuer, donne-on à manger du sel aux moutons & brebis pour leur esueiller l'appetit & les faire bien boire, leur ostant par ce moien le desdain qu'à la longue, la viande pour bonne qu'elle soit, leur apporte. Le berger ne leur distribue le sel à chacune beste à part, ain la leur fait manger à plusieurs ensemble, sur des pierres plattes, ou sur des aix, à ce accommodés auec le meilleur ordre qu'il peut.

Selon les pais est le viure du bestail à laine.

Es païs plus chauds que froids, le bestail à-laine ne fait grande despence: dautant qu'il vit en campaigne toute l'annee, excepté quelques jours de l'Hyuer, lors que les neges extremes couurent la sur-face de la terre, qu'on est contraint le tenir enfermé dans la bergerie, là les nourrir de fourage, de foin;

foin, de paille, ou de fueilles, selon la prouision qui en est faite en saison. Commodité qui n'est és quartiers plus froids que chauds, où il est force d'entretenir long temps le bestail, comme presques tout l'Hyuer, auec beaucoup de frais. C'est pourquoi plus grande prouision de fourrage conuient faire en vn endroit qu'en autre. Foin & paille est la commune nourriture des moutons & brebis, y adjoustant des fueillars de plusieurs sortes d'arbres, tels que commodément l'on peut recouurer, & qu'on prepare à ceste effet dés auparauant l'Hyuer. Où par le benefice du ciel & douceur du climat, le bestail treuue à manger dehors, quoi-qu'enfermé la nuict, on ne lui donne pourtant rien à manger durant icelle, bien-que longue; parce qu'il s'entretient tres-bien des seuls herbages de la campaigne, y paissant durant le iour: excepté aux brebis preignes, portieres, & alaictantes, & bestail malade, qu'on affourrage, & les moutons d'engrais aussi, comme sera monstré.

Sa lictiere. LA plusspart des mesnagers ne donnent aucune lictiere à leur bestail lanu, se contentans de le mettre à couuert en Hyuer: mais d'autres mieux entendus se delectent à le faire mollement coucher: tant pour la commodité du bestail, que profit des fumiers, s'augmentans à mesure des pailles, que pour rafraischissement, & selon la commodité qu'on en a, de iour à autre, l'on fourre sous le bestail, l'vrine duquel les pourrit facilement.

Quand le coucher en campagne. AV mois de Mars, ou plus tard, selon le pais, l'on sort des bergeries le menu bestail lanu & caprin, pour commencer à le faire coucher en la campaigne; changement auquel il se plaist, car comme il hait & le froid & le chaud, au contraire il aime l'air temperé. Pour laquelle cause, refuiant & les froidures & les chaleurs, en Hyuer il souffre d'estre à couuert estroictement logé, & en Esté, és importunes heures du iour, pour retraicte, cerche la fraischeur des ombrages. Aussi lui void-on reprendre vie, tant pour la nourriture des nouueaux herbages, que iouïssance de la fraischeur de la nuict en telle saison. Aduenant que par l'incertitude de la Primeuere, le temps se remette en froid, comme quelquesfois les reliques de l'Hyuer se font importunément sentir, l'on remettra le bestail sous les couuertures pour à l'abri laisser passer tels mauuais iours. *Profit de son fumier.* Ce n'est la seule commodité du bestail, que de le faire gesir en campagne dans le parc; mais aussi des terres, sus lesquelles il campe, pour l'excellent fumier qu'il y laisse, duquel elles s'engraissent tres-bien, & auec beaucoup de facilité. Car il n'est question de charrier sur les terres ce fumier-ci, comme l'on fait tous autres engraissemens, sans frais, s'y trouuant tout porté, voire & sans diminution aucune. Outre lequel espargne, ce profit-ci en prouient, qu'estant le fumier du parc de tres-petite vtilité, sans estre fraischement couuert de terre, pour lui conseruer sa vertu, le preseruant du hale auquel il est sujet, contraint le laboureur d'estre diligent en sa charge, si que pour ne perdre telle graisse (accomptee pour notable article de profit en ceste nourriture) il couure auec le soc la terre, sur laquelle le parc aura passé le iour precedent. Dont tout le champ, à la longue, se treuue tres-bien fumé & labouré tout ensemble.

Le parc. DANS le parc enferme-on ce bestail-ci, au retour du pastis sur le soir, joignant lequel parc, aura le berger sa petite cabane ou loge, portatiue ou roulante sur des rouës, pour la remuer tous les iours auec le parc, où il couchera les nuicts pluuieuses, ou trop froides: non lors qu'il fera beau temps, car

pour tant mieux garder ſon troupeau, alors couchera à l'air à deſcouuert. Auec des claies ou des cordages, façonnez en rets, compoſe-on le parc, ſelon l'vſage des lieux : & de quelque matiere que ce ſoit, ſera le parc tres-bien affermi auec des paux qu'on y ajouſtera: ſur leſquels, les claies & cordages s'appuyeront. Dont ſe façonnera le parc, comme caſtrametation; dans laquelle le beſtail repoſera ſeurement, hors de la crainte du loup : & n'en pourra ſortir pour s'eſcarter, tant il y ſera bien enfermé. Fera-on vn petit retranchement dans le parc, pour y enfermer les aigneaux qu'on oſtera d'auprés les meres, pour l'eſpargne du laict, car comme dans la bergerie à couuert, on les ſepare la nuict; ainſi conuient-il le faire dans le parc en la campagne, iuſqu'à ce que les aigneaux ſe pouuans paſſer du laict, ſoient ſevrez comme i'ai dit ci deuant.

Quand chaſtrer les aigneaux.

LE chaſtrer des aigneaux n'eſt reſtraint à certain aage, eſtans chaſtrables, & les ieunes & les vieux de ces animaux : meſme les beliers ſont ainſi affranchis, bien-que longuement ils aient ſerui à saillir les brebis. Toutesfois, le meilleur eſt ce faire, le pluſtoſt que l'on peut, afin que la chair de mouton s'affranchiſſe entierement. Laquelle ſans ce remede, ou tard pratiqué, demeureroit, ou de mauuaiſe nourriture, ou de gouſt deſ-agreable : mais corrigeant tel defaut dés la premiere ieuneſſe de la beſte, par tel changement ſe change de meſme la ſauuagine de ſon naturel, en tres-bon & tres-delicat aliment. A la mode des taureaux chaſtre-on communément les aigneaux, c'eſt en leur eſtordant les genitoires ſans les leur oſter. Et cela ſuffit pour tout affranchiſſement, puis qu'auec la force engendrante, s'eſtaint de meſme la chaleur qui en rend mauuaiſe ſa chair. D'ailleurs, cela ſe fait ſans inciſion, dont moins de mal ils ſouffrent, & pluſtoſt ſont-ils gueris, que ſi on les chaſtroit autrement. Non plus par telle maniere, l'accroiſt des moutons eſt retardé (comme aucuns eſtiment) pourueu qu'on les chaſtre ainſi, le ſecond moix de Mars de leur naiſſance, qui peut tumber au quinzieſme ou ſeizieſme de leur aage. Ce qui fait tant attendre ceſte œuure, eſt que deuant ce temps-là, les genitoires du mouton, pour leur petiteſſe, ne ſe cognoiſſent bien: car autrement on les prendroit dés la mammelle, comme les chevreaux, eſquels les teſticules paroiſſent euidemment en leur naiſſance. Des moutons y en a-il preſque chaſtrez naturellement, non qu'ils n'aient des genitoires, mais ils ſe tiennent cachez dans le ventre: ſi que n'eſtant poſſible d'y toucher, on laiſſe tels moutons en leur entier, tenant leur chair le milieu entre celle des moutons chaſtrez & des beliers : non toutesfois ſi bonne, que de ceux-là, ne ſi mauuaiſe que de ceux-ci, par tel benefice de nature, eſtant aucunement refroidie la chaleur importune des moutons, qu'au detriment de leur chair, on laiſſe en leur entier. Or quand bien le chaſtrer primerain des moutons, leur rabattroit quelque peu de leur accroiſſement, telle perte ne doit eſtre miſe en ligne de compte, au prix du gain qui en reuient, pour la qualité de la chair. En iour clair & ſerein, non chaud, ne froid, ne venteux, & en decours de Lune, comme les autres chaſtremens, ceſtui-ci ſe fera ſous la limite du temps marquee pour les ieunes : & pour les vieux, iuſques au quinzieſme de Iuin, ouurera-on en ceſt endroit, ſans delaier d'auantage, pour crainte de l'approche des chaleurs.

Tōdre le beſtail à laine.

LA cueillete de la laine eſt en Mai, auquel mois l'on tond les moutons & brebis (peu pluſtoſt ou plus tard, ſelon le climat qui auance ou recule

l'Esté)tant pour profiter leur despouille, que pour mieux à deliure leur faire passer les chaleurs de l'Esté, & reproduire nouuelle toison. Où l'on tond plus d'vne fois l'an ce bestail-ci, la premiere se fait en Mars, & la seconde en Aoust: mais peu de lieux y a-il en France où la recolte de la laine soit double, à tout le moins qu'elle soit de grand valeur: car de fort grossiere s'en treuue en quelques recoins de montaigne proceder de bestail qu'on tond deux fois l'annee. En Piedmont viennent iusqu'à trois fois, de quatre en quatre moix, commençans en Mars: mais c'est d'vne sorte de laine bastarde, de petit prix, estant la plus fine laine en plus petite quantité, que la grossiere, par le naturel des choses precieuses, qui sont tousiours rares. Selon que la saison se rencontrera auancee ou reculee, l'on auancera ou reculera le tondre des oüailles, lequel ne faut iamais entreprendre qu'on ne voye à lœil le temps s'estre deschargé des froidures restantes de l'Hyuer, de peur qu'il ne m'es-aduienne au bestail fraischement despouillé, se treuuant nud & embarrassé parmi nouueaux froids; par ainsi, ce sera au commencement ou à la fin du moix de May, qu'on mettra la main à ceste œuure, estant en païs approchant du Midi, car du costé de Septentrion, l'on retarde le tondre iusques en Iuillet. S'il est possible, l'on regardera à la Lune estant requise en ceste action, plustost vieille que nouuelle; pour se reuestir mieux le bestail tondu en tel poinct de Lune, qu'en autre. L'on choisira aussi vn beau iour, clair, serain, sans vent. Auec des forces bien tranchantes sera tondu ce doux animal, en luy liant les quatre pieds pour mieux en jouir: mais ce sera sans le presser, de peur de l'offenser; se gardant aussi de le blesser auec les forces. La laine sera couppee le plus bas qu'on pourra pour ne rien perdre. Et si d'auenture quelque taillade luy est faite, elle sera tost guerie par le moyen du vieil oinct ou sein de porc, dont l'on frottera la playe. De la qualité de laine que chacune beste, masle & femelle, doit rendre, n'est possible de le dire precisément; car cela depend de la nourriture, laquelle fait le plus de ce reuenu: se treuuant des herbages causer aux bestes qui en sont entretenues, deux ou trois fois plus de laine que d'autre. Ioint que la race de l'animal y ajouste quelque chose; estant plus corpulent & de laine plus pesante l'vne que l'autre. C'est bien en toutes races & en tous pays, que les masles rendent plus de laine que les femelles. Les aigneaux seront aussi tondus auec le mesme ordre, la toison desquels estant mise à part, sert à faire des feutres, pour chapeaux & manteaux.

En Esté le remuer à la montaigne.

Le changement d'air & de pasturages profite merueilleusement à ce bestail; pourueu qu'il soit employé à propos, ne pouuant sans grande tare luy faire passer l'Esté au lieu de sa naissance, si elle se rencontre en pays qui requiere ce mesnage. C'est pourquoy de l'ordonnance des Anciens, & coustumes inueterees, les mesnagers d'aujour-d'hui habitans en païs importuné des chaleurs de l'Esté, en telle saison, enuoyent aux prochaines montaignes leur bestail à laine, pour y seiourner enuiron trois moix: ce que gayement ils font pour la fraischeur de l'air, de l'eau & bonté des herbages, d'où il reuient ioieux & gaillard. De plusieurs grands trouppeaux ramassés des voisins, se compose comme vne armee de bestail lanu, laquelle on baille à conduire à vn general, qui ayant sous soy plusieurs capitaines, à chacun ordonne la charge d'vn quartier pour tous ensemble conduire, faire paistre &

coucher ſeurement le beſtail, à ce aidez par la ſoigneuſe garde des chiens; qu'à tel effet & en ſuffiſant nombre ils menent. Separément marche le beſtail ſelon l'aage & le ſexe, afin que ce ſoit tant mieux à l'aiſe pour chaſcun. Les moutons & brebis brehaignes tiennent leur quartier, les brebis à-laict le leur, de meſme les aigneaux, dont ſans ſe preſſer diſtincts & en gros, tous ces troupeaux-là font chemin à la montaigne, par petites iournees, & là arriuez paiſſent & couchent, ſans iamais ſe meſler enſemble: ſi ce n'eſt ſur le ſoir ceux des aigneaux, qui par foibleſſe, à cauſe de leur tardiue naiſſance ou maladie ne ſeront encores ſevrez, ſont mis coucher auec leurs meres. Les beliers demeureront auſſi auec les moutons, pour de là eſtre tirez lors qu'il conuiendra les faire joindre aux brebis pour l'engeance: ſe prenant ſoigneuſement garde de ne les laiſſer meſler auec les brebis deuant le temps; de peur de deſtraquer ceſte nourriture; ains qu'à poinct cela ſe face pour l'importance de la choſe, ainſi qu'a eſté repreſenté. A cauſe du grand nombre de beſtail ſejournant à la montaigne ne peut-on s'y ſeruir de parcs, pour enfermer le beſtail durant la nuict, comme chacun fait chez ſoi: mais le couche-on parmi les terres labourees, le ramaſſant tant vniment qu'on peut, à la maniere d'vne armee qui campe: ainſi le beſtail enuironné de paſteurs, de chiens & d'aſnes du bagage, viures & habits, reſſemble proprement à vne caſtra-metation; & par ce moien il ſe conſerue tres-bien ſans aucun deſ-ordre.

Combien de beſtes pour la garde de deux bergers.

TROIS cents beſtes à-laine eſt la charge de deux bergers, ne pouuant vn ſeul ſuffire à la conduite d'vn tel troupeau: voire vn de cent cinquante beſtes ne peut eſtre bien gouuerné à moins de deux perſonnes. Mais pour euiter les frais, à vn ſi petit troupeau, ſera commis vn bon berger ou paſtre auec vn garçon pour lui aider. Sur lequel departement l'on fera ſon compte pour y en mettre d'auantage à meſure qu'il y aura du beſtail. Les brebis eſtans à la montaigne ſeront traictes ſoir & matin; afin d'en profiter le laict, le conuertiſſant en fourmages: pour eſpargné le reſtant de la prouiſion des paſteurs ſejournans à la montaigne, eſtre à leur retour porté en la maiſon. En laquelle eſtans de retour auec tout le beſtail, continue-on de traire les brebis, iuſqu'à ce que les froidures de l'Automne & leur preigneur, leur oſtent le laict.

Quand traire le laict aux brebis.

Touchant la chair.

RESTE pour fin de ce gouuernement, à meſnager la chair des moutons & des brebis. Selon le païs on ſe manie en ceſt endroit. En aucuns on tire argent de ce beſtail, & de ieune & de vieil, commençans à en vendre dés leur premiere ieuneſſe, pour eſtre mangez en aigneaux: au bout de deux ou trois ans auſſi, pour nourrir, & finalement pour manger, eſtant paruenu en vieilleſſe. Mais ſe desfaire des aigneaux, n'eſt vſité qu'és endroits treſ-abondans en ceſte nourriture. Reuenant au plus commun vſage, ie dirai qu'il y a deux ſaiſons pour ce negoce, deuant & apres auoir tondu les moutons & brebis; c'eſt à dire, qu'on les peut vendre veſtus ou deſpoüillez de laine, maigres ou gras. Si c'eſt pour nourrir, ces choſes ne ſont nullement conſiderables: car en quel eſtat que les beſtes ſoient, touſiours & en toutes ſaiſons eſt bon de s'en pouruoir. C'eſt pourquoi des foires ſont eſtablies par les prouinces durant les mois de l'annee pour ſeruir à ce meſnage. Le beſtail vieux n'eſt bon pour nourrir; auſſi d'autre que de ieune, l'on ne ſe charge à telle intention. Et au contraire on n'achepte pour engraiſſer que de vieux ou d'auancé en aage, ainſi tout s'emploie. D'attendre de vendre ces beſtes qu'elles ſoient graſſes,

plus

Plus apparent en est le profit que de s'en desfaire lors qu'elles sont maigres: d'autant que pour vn preallable en retirez la laine, & apres paruenues au poinct qu'il faut, les vendés autant ou plus despouillees que vestues; tenant la graisse lieu de la laine, laquelle baillés presque pour neant en vendant le bestail estant maigre. Mais ce n'est au choix de tous les mesnagers, que de pouuoir engraisser leur bestail; c'est seulement pour ceux qui sont bien accommodez de pasturages & d'abruuoirs, pour à leur saoul, faire manger & boire leur bestail d'engrais, lors que l'autre est en la montaigne.

Chastrer le parc.

VERS la fin du moix d'Auril, que le bestail commence à se ressentir de la bonne nourriture de la saison, & que les brebis ont à suffisance agrandi leurs aigneaux, on choisit le bestail le plus vieil pour en descharger le parc afin de s'en desfaire faisant place au nouueau. Leur vieillesse se prend vers la septiesme annee, qu'on recognoit aux dents & aux cornes des moutons & brebis: mais tousiours on n'attend si long terme. Car communément on commence à chastrer le parc (ainsi appelle on ce mesnage) dés que les bestes ont passé la quatrieme ou cinquieme annee. Ce bestail, masles & femelles, ainsi mis à part est lors exposé en véte, si le voulez vendre vestu: mais si despouillé, apres l'auoir separé de l'autre que voulez garder, & en sa saison tondu, le faut bailler à vne garde separee, pour luy faire tenir autre maniere de viure qu'au parauant afin de l'engraisser. Car au lieu de s'abstenir de faire mãger la rosee du matin au bestail qu'on desire nourrir, comme a esté monstré: à cestuy-cy au contraire, est necessaire de l'en paistre à son des-juner, & que dés la poincte du iour on le mene en la campaigne: d'autant que c'est la rosee qui donne le fondement de la graisse. Le berger sera aussi soigneux de luy faire manger la poincte des esteules; & pour ce faire d'espier soigneusement les moissonneurs, pour les talonner & se rendre au champ incontinent le bled estre enleué: de faire beaucoup boire son bestail: de luy donner souuent du sel, pour l'y prouoquer: de le tenir à l'ombre au chaud du iour: de ne le presser nullement: de l'enfermer au parc apres le Soleil couché. Moyennant laquelle conduite, sera ce bestail au superlatif degré de graisse dans trois moix, lesquels pourront tumber vers la fin de Iuillet; auquel temps sa vente sera venue bonne. Ainsi par telle petite attéte, ou moindre, gaignerés la laine de vostre bestail; profit considerable, se payans largement les despences de la garde, sur les fourmages prouenans des brebis qu'on trait trois fois le iour, attendu qu'elles n'ont à nourrir aucuns aigneaux; & sur les fumiers que le bestail ensemble laisse és terres où on le couche. De cecy faut auiser, que plus tardent à s'engraisser les brebis, que plus longuement on les trait, parquoy on mesurera le fourmage à la graisse, pour s'arrester où l'on treuuera plus de grain. Les moutons qu'on garde pour l'Hyuer passeront l'Esté en la montaigne auec l'autre bestail, si bon vous semble, d'où reuenus, dés la fin du moix de Septembre, seront nourris en ordinaire separé, auec du bon foin, bien logés, bien abreuuez, leur donnant souuent du sel, de l'auoine, des pelotes de farine, & d'autres drogueries selon l'vsage de l'engraissement des beufs. Moyennant lesquelles choses, les tiendrez gras tout l'Hyuer, & plus outre, tant longuement qu'il vous plaira, dont aurez tousiours des moutons de haute graisse.

Engraisser les moutons & brebis.

LES BOVCS ET CHEVRES
CHAPITRE XIV.

Leur vtilité.



IL y a grande ſympathie entre le beſtail à-laine & ceſtuy-cy à-poil, eſtans tous deux au rang de celuy qu'on appelle, menu; &, beſtes blanches: Que de leur laict communément ſortent de bons fourmages; Que leurs chairs ſont bonnes à manger; leurs peaux vtiles, & leurs fumiers ſeruiables. Differens neantmoins de naturel en ceci, que celuy du beſtail lanu, eſt doux & paiſible: & du caprin, aigre & turbulent: Que la principale & plus agreable nourriture de ceſtui-ci, ſe prend és halliers & buiſſons, & de ceſtuy-là, és bons paſtis & terres labourables. Pour l'aſpre & rude naturel des chevres, conuient leur conducteur eſtre fort agile, afin de grauir rochers & precipices, où ces beſtes vont paiſtre la cime des eſpines & arbriſſeaux, s'attachans pluſtoſt à telles drogueries de peu de valeur, qu'és herbages de la prairie; dont leur entretenement eſt rendu de moindre deſpence. Dans le logis meſmes à tres-bon marché nourrit-on les chevres, quand pour toute viande on ne leur baille, que des fueillars de pluſieurs ſortes d'arbres (ſerrés au logis dés la fin de l'Eſté) lors que le mauuais temps contraint de tenir ce beſtail enfermé. Seulement quelque peu de foin donne-on aux chevres preignes les plus auancees, & à celles qui ont chevreté, vn ou deux iours apres leur terme: auſſi aux malades pour les fortifier & guerir. En ſomme, il n'y a beſtail ſujet à garde, qui raporte ſon reuenu auec ſi peu de frais, que ceſtui-ci. Et comme il ſe paiſt de tout, iuſques aux herbages malings, auſſi n'eſt requiſe celle conſideration des heures du iour, pour ſa conduite aux paſturages, remarquee és moutons & brebis: d'autant qu'il n'eſt rien delicat, aualant la rozee du matin auec ſa viande, ſans incommoder ſa ſanté. Toute ſa delicateſſe conſiſte à la chaleur, laquelle il recerche affectionnément pour le giſte, ne pouuans ces beſtes ſans apparent danger de les perdre, ſouffrir la rigeur des froidures de la nuict, ainſi mal habillees qu'elles ſont, de poil ras, non veſtues de laine comme les moutons & brebis. C'eſt pourquoy conuient les enfermer en eſtable chaude, ſi les voulez bien entretenir. De leur donner de la lictiere, n'eſt beſoin ſe ſoucier nullement. Car elles ſe plaiſent de coucher ſur la terre nue, voire preferans la durté des rochers à la molleſſe de la paille blanche. Ce ſeul vice treue-on en ceſt animal, qu'il eſt grand ennemi des arbres, les ſommitez deſquels il deuore auidement ſans diſcretion: & pour comble de malignité, ſemble qu'à d'eſſein choiſit les precieux fruictiers, s'y attachant pluſtoſt qu'aux plantes ſauuages. Pour lequel dommageable naturel, pluſieurs abhorrent la nourriture des chevres, en pays de vignobles, fruitiers & taillis. Afin de faire ceſſer tel deſgat, par arreſt de la Cour du Parlemét de Grenoble, l'an mil cinq cens ſoixante ſept, la nourriture des chevres fut interdite en vne grande partie du païs de Dauphiné, police qui pour ſon vtilité, a eſté imitee de pluſieurs autres peuples de ce Roiaume.

Leur nourriture. *Quel ſera le paſteur de ce beſtail.* *Craint le froid.* *Son vice.*

Où nourrir des chevres.

NE laiſſera pourtant d'entretenir des chevres celuy-là, qui en ſon domaine

maine aura des landes & buiſſons à ſuffiſance. Car à meilleur vſage ne les pourroit-il employer, pour le grand profit qui en prouient. Car c'eſt choſe aſſeuree, qu'vne chevre bien nourrie rend autant de laict, que pluſieurs brebis enſemble: & que des chevres ſi fertiles ſe rencontrent, approcher de prés le rapport des vaches. Leurs chairs, peaux & graiſſes, contribuent à ce reuenu. Quant au poil, peu ou point d'eſtat n'en eſt fait de pardeçà, eſtant le propre du Leuant & de la Barbarie, que d'en faire des camelots. Au contraire de la chair des moutons & brebis, ceſte-cy de chevre n'eſt agreable qu'en ſa tendre ieuneſſe, car ſeule delicate eſt celle des chevreaux à-laict, aagez de quinze iours ou trois ſepmaines, n'ayans encore rien mangé. Les boucs & chevres enuiellies, s'engraiſſent tres-bien, ſe chargeans de graiſſe autant ou plus qu'autre beſtail: mais eſtant touſiours leur chair de mauuaiſe nourriture & de gouſt mal-plaiſant, à qui ne l'aime, pour autres n'eſt deſtinee telle chair, que pour le groſſier de la famille. Leurs peaux ſont de grande requeſte pour ſeruir à pluſieurs vſages, accouſtrees en marroquin, & autrement accommodees en ouiltres, pour porter des huiles & des vins, ſelon la ptatique d'aucuns païs. Les graiſſes ſeruent à diuerſes choſes, en la medecine, aux ciments & autres, principalement à faire des bonnes chandelles, en telle qualité excedans toutes autres graiſſes: & en la quantité auec, ne ſe nourriſſant aucune beſte en la maiſon, regardant à la grandeur de ſon corps, qui tant ſe charge de graiſſe que fait la chevre, lors qu'elle eſt bien nourrie, mangeant du gland ſon ſaoul. Toutes ces commoditez ſe treuuent en ceſte nourriture, laquelle l'on tire, ou la pluſpart, des hailliers & lieux incults du domaine. Et ce ſera ſans incommoder les vergers, ni autres precieuſes poſſeſſions de la maiſon, pourueu qu'on aie vn ſoin continuel des chevres qu'on voudra nourrir, ne les laiſſans iamais de l'œil. Car il ne faudroit qu'vne couple de chevres abandonnees, pour gaſter tous les iardinages & vignobles d'vn mandement, teſmoin le chevrier de Niſmes, qui a ſi bien fait parler de ſa vie. *Sont de bon reuenu.*

POVR s'engeancer de la race de beſtail, on ſe pouruoira d'vn bouc & des chevres qualifiees comme il appartient. Le bouc ſera choiſi de grand corſage, ayant les iambes groſſes & bas enioinctes: le poil mol & liſsé, de couleur noire, pour eſtre plus robuſte que de blanche, encores que de ceſte-cy, ne ſoit à meſpriſer: aiant petite teſte: grandes aureilles & pendantes: longue & touffue barbe: le col gros & tortu: au reſte, ioyeux & deliberé. Telle auſſi ſera prinſe la chevre, qui de plus pour ſon ſexe aura grandes & longues tetines, dont la groſſeur luy fera eſlargir les cuiſſes en marchant. La conſidetion qu'on doit auoir ſur les cornes des chevres, eſt, que les eſcornees de Nature, ne ſont tant ſujettes à auorter que les cornues: & que plus facilement conuerſent auec les brebis celles-là, que celles-ci. Car quant à la fertilité du laict, il n'y a aucun choix. L'on ne peut aſſeurer quels maſles ſont les meilleurs pour couurir les femelles; les cornés ou les eſcornés: car de tous ceux-là s'en treuue de fort bons à ce ſeruice. Ceci eſt remarquable, que des boucs eſcornés, naiſſent ſouuent des petits auec des cornes; & au contraire, ſans cornes voit-on des chevreaux engendrez de peres cornez. Ainſi en auient-il des meres, eſtant ce pluſtoſt jeu de Nature, que ſubtilité d'artifice: l'experience monſtrant auſſi, que des peres & meres auec ou ſans cornes, ſortent indifferemment des petits auec ou ſans cornes. Diuerſité qu'on donne pluſtoſt *Quel ſera choiſi le bouc.* *Quelle la chevre.*

à la faculté des herbages & de l'air, qu'à la particuliere race de l'animal. En cest article n'y aura donques lieu d'election, puis que c'est le païs qui y impose la loy. Seulement, comme a esté dit des moutons est à souhaiter pour les païs les plus froids, le bestail caprin estre corné, pource que les cornes luy aident à resister aux vents: & qu'estant ainsi armé en la teste, il est plus courageux à se defendre du loup, & à se batre auec ses compagnons, qu'estant sans cornes. Et aux cornes & aux dẽts recognoit-on l'aage de ceste race de bestail, par sẽblable adresse que de celuy à laine, puis qu'ils ont le ruminer de cõmun.

Combien de temps sert le bouc, & la Chevre.

TROIS ans de suite seruira vn bouc, commançant à son premier accompli, non dauantage; n'estant bon à engendrer, passé le quatriesme, auquel temps, le pourra-on chastrer pour engraisser & vendre. Les femelles durent plus à ce seruice, car c'est iusques à la huictiesme annee qu'elles portent: lors estans paruenus en vieillesse, ne s'en faut plus seruir que pour engraisser. Elles commencent à porter au bout de deux ans; mais comme i'ay dit des brebis, leur premiere ventree n'est guiere recommãdable, estans tousiours les plus grandes bestes, celles procedantes de meres les plus aagees.

Portee des chevres.

LES chevres portent autant que les brebis, asçauoir cinq moix, surquoy on les disposera pour leur donner le bouc tost ou tard, selon qu'on desire auoir des chevreaux hastifs ou tardifs. Les chevres qui ont fait des petits en saison primeraine, ne sont tant abondantes en laict, que celles qui ont tard chevreté, à cause des froidures qui les tiennent resserrees, & principalement à faute de manger le vert, leur plus agreable viande. Mais pour tirer toute la commodité de ce bestail, sera bon de faire chevreter partie de nos chevres dans le moix de Decembre, & les autres en Ianuier, Feurier, & Mars, à telle cause ordonnant le couurir des femelles par ceste supputation, que ce soit tousiours cinq moix deuant ces particuliers termes. Ainsi aurons-nous des chevreaux en diuers temps, & du laict en abondance: moiennant qu'on ne se deçoiue en cest accouplement, où n'aura à craindre, faisant viure à part les boucs, en mettairies separees ou bien attachéz au pastis, pour à poinct nommé les donner aux femelles. Le defaut de ceste curiosité, ne pourroit apporter en ceste nourriture, confusion. En plusieurs endroits de la Prouence & du Languedoc, on mange des chevreaux des le moix de Nouembre & plustost, à cela preparant les chevres dés le moix de Iuin ou de Iuillet. Et là & ailleurs, treuue-l'on des chevres faire deux ventrees l'annee, comme i'ay dit des brebis: mais plus familier est-il que les chevres facẽt deux chevreaux en vne ventree. Chose desirable, tant pour l'auantage de la chair que du laict, auquel elles abõdent plus que les singulieres, qui ne portent qu'vn chevreau à la fois. C'est vne race à part qu'on appelle, double, que celle qui se remplit de deux chevreaux en vne ventree: mais principalement cela auient de la vertu du masle, lequel estant de telle race & force engendre double ventree à la femelle, quoy-que singuliere: toutesfois le plus asseuré est de se fournir & de masles & de femelles de telle fecondité, que soigneusement l'on recerchera. Il y en a quelquesfois des tierces; mais n'estans presques qu'auortons les chevreaux qui naissent trois à vne ventree, ne nous en soucierons beaucoup, ains remplirons le parc des doubles, si faire se peut; ausquelles postposerons aussi les singulieres.

Race singuliere.

Race double, & Tierce.

Chastrer les boucs.

D'AVTANT que le principal profit des chevres consiste au laict, plus de femelles

femelles nourrit-on aussi que de masles:& de ceux-ci, seulement ceux qu'on laisse entiers en boucs pour semence:& quelque petit nombre d'autres qu'on chastre au cinquiesme ou sixiesme mois, comme j'ai dit. Ces boucs chastrés (en aucuns endroits appellés Menons) entretient-on au troupeau quatre ou cinq ans, non guieres plus, estans lors paruenus en raisonnable accroissement. En tel aage s'engraissent-ils en perfection, moiennant bonne conduite, & que l'annee se rencontre abondante en gland ou autre extraordinaire viande, selon le pais. Le chastrer a aussi ceste proprieté qu'il affranchit & la chair & la peau : laquelle par artifice, se rend de plus grande requeste à mettre en œuure, que si la beste estoit restee en son entier; specialement à faire des ouistres pour le charroi des huiles & des vins, exempts de la maligne senteur du bouc. Le Menons auant que mourir font ce seruice, que estants deuenus gras & pesans, pour la perte de leurs genitoires, repriment la legereté des chevres; marchans grauement lors que le troupeau tient la campagne : duquel faisant la teste, sont suiuis des chevres, n'osant s'auancer pour la reuerence qu'elles leur portent; tant pour le sexe & l'aage, que principalement pour leur barbe, s'il en faut croire les chevriers. A cest auis s'accorde le Poëte.

Si porter grand barbe au menton.
Nous fait Philosophes paroistre,
Vn bouc barbassé pourroit estre
Par ce moien quelque Platon.

DIFFICILEMENT le chevrier conduira plus de cinquante ou soixante bestes; passant lequel nombre de tant peu que ce soit, lui faudra auoir vne aide, pour se tenir à la queuë, lors qu'il sera à la teste de son bestail. Le berger a accoustumé de suiure son troupeau : au contraire le chevrier est suiui du sien comme capitaine, de telle diuerse conduite la cause estant le diuers naturel de ces deux especes de bestes, dont l'vn veut estre poulsé & l'autre retenu en marchant. En semblable parc que celui des brebis, s'enferment les chevres, à mesme heure, & sur mesmes terres. Aussi de compagnie sont menees & ramenees de la montaigne & sous mesmes conducteurs; si leur grand nombre ne merite d'en faire vne particuliere armee: A leur retour de la montaigne, continuera-on à traire les chevres, jusqu'à ce que les froidures & leur preigneur les dessechent entierement. Par ainsi l'on void, que fort longuement les chevres donnent le laict : car c'est dés les quinze jours ou trois sepmaines aprés auoir chevreté; que deschargees de leurs chevreaux, l'on commence à les traire. Ainsi qu'il a esté dit des aigneaux, de mesme l'on pourra nourrir & esleuer des chevreaux; en gouuernant eux & leurs meres d'vn pareil soin & d'vne mesme conduite, que les brebis & les aigneaux.

La charge du chevrier.

Laict des chevres.

CE seroit importune redite que de discourir des fourmages, veu que ceste matiere a esté amplement traittee sur le propos des vaches. Seulement dirai-je que les laictages des vaches, brebis, & chevres meslés ensemble, donnent le fourmage du tout souhaitable & pour la saueur & pour la garde: A cause du meslange de leurs particulieres qualités rendans bonne composition; representees par ce commun dire, *Beurre de vache. Fourmage de brebis, Caillé de chevres.*

Fourmages meslés.

Auis sur le paistre des chevres. S i aués chés vous abondance de buissons, & semblables viures, esquels vos chevres puissent broutter, & commodité d'abruuoirs, n'enuoierez à la montaigne, de vos chevres autres que les jeunes & steriles auec les masles; gardant seulement chés vous celles à laict. D'autant qu'ainsi vous en tirerés plus de reuenu, que les tenans ailleurs: à cause principalement de l'infidelité des personnes és mains desquelles seriés contrainct commettre ce mesnage.

Comment les engraisser C e v x qui sont courts d'herbages, ne nourrissent autres chevres que celles à laict, qu'ils achetent; ou pleines ou aprés auoir chevreté, vendans ou tuans les petits, masles & femelles, & les meres à l'entree de l'Hyuer, aprés les auoir engraissees. S'ils ne courent le hazard de leur continuelle nourriture, & ne se donnent la peine d'estre apres toute l'annee; aussi n'ont-ils le gain de l'accroissement de ce bestail, propre au mesnager accommodé de lieu pour telle nourriture.

Chastrer le parc. C o m m e du bestail à-laine, de cestuici à-poil, le parc sera chastré en saison; c'est à dire, lors que le bestail vieux poussera le nouueau: lequel ou maigre ou gras, sera vendu ou tué pour la prouision; selon l'vsage des païs & faculté des annees article mis en compte entre les notables de ceste nourriture.

DES POVRCEAVX ET TRVIES.

CHAPITRE XV.

Fecondité de la truie.



E b e s t a i l à-poil; le plus fertil de tout autre à quatre pieds, gros & menu, clorra nostre discours. La vache se contente de faire vn petit chacun an, encores cela appartient aux plus fecondes. La brebis, & la chevre, vn ou deux, quelquesfois trois: mais la truie, dix, douze quinze en vne ventree, deux ventrees en vn an. Neantmoins, plus de moutons & de chevres se voient, que de pourceaux, d'où peut venir cela; Il est apparent que l'vsage du beuf, du mouton, des chevreaux & des fourmages qu'on en tire; est beaucoup plus sain pour la nourriture de l'homme que n'est la chair de pourceau: ce qui fait qu'on trauaille plus à esleuer le susdit bestail, que les pourceaux, pour vn de ceux-ci, y en aiant trente de ceux-là. Ioint aussi, qu'auec plus de despence s'entretiennent les pourceaux; que ni les brebis, ni les chevres. Toute l'esperance des pourceaux, gist en la chair & au fumier; plus grand profit tirant de ceste nourriture, que plus corpulent est le bestail: veu que d'icelui l'on ne tire ni laines, ni laictages, ni peaux, que pour vn petit vsage; assauoir, pour faire des cribles & couurir des bahuts; dequoi à vn besoin on se passeroit bien: au lieu que les peaux de ces autres animaux, nous sont du tout necessaires. Nous choisirons donques, les pourceaux bien habitués; de bonne bouche, pour se paistre facilement en tous temps, de toutes viandes: & au reste d'aisee conduite; sans lesquelles qualités, ne se peuuent engraisser les pourceaux, dont vaine est rendue leur nourriture.

L e s

Les verrats auront le corps court & ramasé, selon leur grandeur, & les truies large & ample auec grandes tetines, estans au reste tous deux choisis de mesme. La teste plustost petite que grande: grandes aureilles: groin camus: yeux petits, grosses & courtes jambes. Quant à la couleur, cela diuersifie leur valeur, selon le païs: car ici la noire est la plus prisee: là la blanche: ailleurs la rousse & barree de toutes ensemble. Aprés l'election de la race des pourceaux, est tres-requis penser à leur logis, pour le disposer ainsi qu'il appartient. Car comme l'on ne peut esperer bon vin, quoi-que de bonne matrice, le sejournant dans mauuais tonneaux, ainsi c'est se deceuoir, que de cuider profitablement nourrir des pourceaux, sans les loger selon leur naturel. Ce bestail est sale, aimant les bourbiers & marés pour s'y veautrer, c'est pourquoi plus profite-il en humide païs, qu'en sec. Mais cela s'entend pour la campaigne, car quant au logis, il veut coucher à sec sur lictiere nette, pour corriger l'humidité importune qu'il s'acquiert durant la journee, autrement ne pourroit-il se multiplier, non pas mesme viure qu'en langueur. Pour laquelle cause, en France l'estable à-pourceaux est plãchee auec des gros aix percés au fonds, comme crible: & ce plancher, esleué d'vn bon pied sur terre, par ces trous, vuide l'vrine des pourceaux, dont leur lictiere demeure seche. Au deuant de l'estable sera vne court, pour à descouuert donner à manger aux pourceaux, commodément, & que sans s'escarter de là, puissent librement entrer dans leur estable. Pour le libre passage des vẽts, l'estable sera percee des deux costés, si qu'en chassant le mauuais air, les pourceaux seront sainement logés. Quelques autres fenestres y seront aussi faites, mais fort basses, afin de facilement, par le dehors pouuoir regarder le dedans & de là compter & remarquer les pourceaux, sans se donner la peine d'entrer dans l'estable, ne d'en ouurir la porte, en danger d'en faire eschapper quelqu'vn. Pour la mesme cause la cour sera enuironnee de petites murailles basses, par dessus lesquelles verra & paistra-on facilement les pourceaux.

Marques de bon verrat & bonne truye.

Estables à pourceaux.

Vne seule estable ne suffit, pour grande qu'elle soit, par n'estre le bestail tous-jours en mesme estat. Les truies pleines, & les layes qui ont cochonné, veulent chacune auoir son tect à part; afin de ne se mesler auec les pourceaux ja parcreus: preuenant par ce moien la perte de l'auortement & l'estouffement des cochons, les plus forts opprimans les foibles. Plusieurs petites estables donques, seront faites auprés de la grande, chacune desquelles aura sa petite court au deuant; pour commodément y donner à manger à la truye pleine, attendant qu'elle cochonne, & aprés auoir cochonné, & à elle & à ses cochons; lesquels sans destourbier, s'accroistront & fortifieront: mesmes à l'aide du Soleil, duquel ils jouïront aisément dans la court, où ils se reposeront, & promeneront, entreront & sortiront dans l'estable à volonté. Ceci est notable, que d'esloigner le logis des pourceaux de celui de la volaille; afin qu'ils n'en mangent la fiente, de peur de les faire emmaigrir. Car c'est chose bien experimentee, que les pourceaux qui mangent la fiente de la volaille (viande qu'ils aiment fort) ne se portent jamais bien comment qu'on les traitte.

Plus de cochons porte & nourrit vne truye, plustost enuieillit. Estant moderément chargee, elle seruira à cest vsage six ans commençant à porter,

Combien dure en seruice vne truye.

ter, au premier accompli de son aage. Le verrat ne dure si longuement en seruice, à cause de son naturel excessiuement chaud, qui le fait tost enuieillir; n'estant propre à engendrer, passé son quatriesme ou cinquiesme an, aiant commencé d'entrer en charge en mesme temps que la truye. Deuant lequel temps, ne lui faut permettre saillir les truies, bien qu'à cela soit apte dés son sixiesme mois; pour l'interest de l'engeance, qui demeure petite, sortant de bestes trop jeunes: suiuant la raison des brebis & des chevres.

Sa portee.

Av cinquiesme mois, cochonne la truye, aiant cela de particulier, que de se remplir deux fois l'annee, ce qu'elle fait trois sepmaines ou vn mois aprés s'estre deliuree, bien qu'elle allaicte; pourueu que le trop grand nombre de cochons la tenans maigre, ne l'en destourne. La meilleure saison pour faire cochonner les truyes, est à la veille des moissons, car par le bled qui s'escarte, cheant sur les terres, & abondance d'herbes que le temps fournit, les meres sont grassement nourries; dont foisonnans en laict, ne l'espargnent à leurs cochons, qui à veuë d'œil s'en agrandissent: & puis secourus par les prochains glands, prennent tel auancement en leur premiere annee, qu'au bout d'icelle, sont prests à tuer, si par le benefice de la saison se peuuent engraisser, ou auec du gland, ou auec des chastaignes, ou auec d'autres matieres, selon le païs. Au mois de Mai viennent aussi de bons cochons, mais les meres s'entretiennent auec plus de despence en ce temps-là, que sur les moissons, à cause que lors est larriere-saison de l'annee, & la fin des grains, desquels neantmoins leur en faut-il donner pour les maintenir en bon estat & les garder d'alengourir. Ceux qui naissent dans l'Hyuer, s'esleuent auec plus de difficulté que nuls autres, pour les froidures desquelles ils sont impatiens, partant est necessaire les voulans eschapper, de les tenir bien chaudement, & d'en nourrir les meres auec soin, sans leur espargner, ne le grain, ne le gland, si possible est.

Soulager les meres de leur trop de charge.

En quel temps que ce soit, est tous-jours bon de descharger la mere d'vne partie de ses cochons, pour tant mieux à l'aise esleuer l'autre: car plustost & mieux s'auanceront les cochons, qu'en moindre compagnie seront allaictés, suiuant le commun dire des estourneaux, qui sont maigres, d'autant qu'ils vont tous-jours par grandes bandes. Sept ou huit cochons laissera-on à chacune laye (toutesfois cela depend de sa suffisance, car plus ou moins en requierent les vnes que les autres) mangeans les supernumeraires en cochons, au bout de quinze jours ou ttois sepmaines. Et afin d'estre accommodé de cochons en diuerses saisons, diuersement aussi fera-on couurir les truyes, regardans principalement au profit, & puis au plaisir, comme ces deux articles doiuent estre concatenés ensemble en toutes actions. Estans les masles tous-jours meilleurs que les femelles, à nourrir & engraisser, pour la qualité de la chair, fait que plus l'on retient de ceux-la, que de ceux-ci; auec telle supputation, que pour vne femelle, l'on garde trois ou quatre masles, s'il est possible. Aucuns regardent la Lune a faire couurir les truyes voulans que ce soit durant le second quartier, non deuant, ni aprés: y ajoustans ceste primeur, qu'autres pourceaux ne veulent-ils nourrir, que nais non croissant, pour l'opinion qu'ils ont, que la chair des autres se diminue en cuisant, mais telles obseruances n'estans receuës de tous,

Pour auoir des cochons en diuers temps.

de tous, fera laisser cest article à la liberté du pere-de-famille: Soigneusement le porcher espiera le terme de couchonner, tant pour secourir alors les truyes en aians besoin, que pour les engarder de manger leur arriere-faix, aprés auoir fait leurs petits, comme à ce elles sont sujettes. Et ce pour l'interest du laict, auquel plus abondent les truyes qui de ce s'abstiennent, que les autres. Telle gourmandise leur causant, en outre ce mal, qu'elle les accoustume à deuorer leurs petits cochons, quand l'on tarde par trop à leur porter à manger.

Soin du porcher.

Le chastrer est necessaire à ceste nourriture, tant pour euiter le desordre qui aduiendroit, laissant ces bestes entieres, que pour l'affranchissement qui en arriue à leur chair. Et masles & femelles sont indifferemment ainsi accoustrés, ne laissant qu'vn masle entier pour seruir de verrat, & quelques femelles les mieux qualifiees, pour estre portieres & bonnes nourrices. Tant plus tarde-on à chastrer ces animaux, tant plus s'agrandissent-ils: mais au contraire, tant plus perilleuse en est leur vie, souuentesfois aueuant des pourceaux se mourir, pour les chastrer trop tard. Et cela mesme leur cause la chair dure & de mauuais goust: si que preferans la qualité à la quantité de la chair; dans leur premier mois nous les ferons chastrer, & ce sera sans hazard, ne grande tare de leur accroist: mesme tout bien compté, les pourceaux chastrés à la mammelle, par nouuelle nourriture, ne laissent à se pousser en corpulence, comme l'on desire, moiennant bon gouuernement: ne se soucians aucunement ces jeunes pourceaux, d'estre incisés en ce bas aage, la bonne nourriture du laict de la mere les guerissant tost de leurs plaies. En decours de la Lune cela se faict, & en jour beau & serein, non importuné de vents, froidures, pluies, chaleurs. C'est par incision, en leur ostant les genitoires aux masles, & en taillant les femelles en façon & endroit dont infertile est rendue la matrice, qu'on appelle *souër* ou *saner*. Les plaies cousues & fermees, sont apres oinctes auec du sein, & pourueu qu'on garde ces bestes de sortir à l'air d'vn couple de jours, ne s'en ressentiront nullement. Par le mesme ordre, chastre-on les vieux verrats & vieilles truies; mais sous telle consideration, qu'ils n'aient parié ou ensemble ou auec d'autres de quatre ou cinq jours auparauant, & qu'aprés, on les traicte bien durant six ou sept jours par extraordinaire, sans les exposer ni aux vents ni à l'air, au moins d'vn couple de jours; & à telle cause seront tenus enfermés d'ans l'estable.

De chastrer les cochons.

En quel temps, & par quel moien.

Qvarante ou cinquante pourceaux de diuers aages, conduira vn bon porcher, qu'il menera en campagne, diuersement selon les saisons de l'annee. En telle conduite, sera le porcher auisé de tenir serré son troupeau marchant & paissant, de peur que par faute de discipline il ne peusse cheuir de ce bestail, de difficile gouuernement par dessus tout autre de mesnage. Les pourceaux sont en ceci conformes aux brebis qu'on nourrit pour l'engeance, que de se treuuer mal de la rosee du Printemps: c'est pourquoi ne les sort-on de l'estable la matinee, depuis le mois de Mars jusques à celui de Iuillet, deuant que le Soleil ait abatu la rosee. De là en hors jusques à la fin de Septembre, ce sera dés la poincte du jour, jusques à dix heures: & depuis vne ou deux heures aprés midi jusques au soir, qu'on le tiendra en campagne; le reste du temps demeureront tout le jour aux champs,

Combien de pourceaux à vn pourcher

Leur conduite.

les y conduisant le plus matin qu'on pourra, excepté és parties du jour les plus importunes de froidures, pluies, neges, qu'on euitera, pour ne tourmenter le bestail, le tenant alors resserré dans le logis.

Leur nourriture. En tous lieux, soient campaignes, terres labourables, en friche, champestres, montaignes, valons, se treuuent bien ces bestes-ci, mieux toutesfois en pais aquatique, qu'en sec, par y treuuer à bourbeter & abondance de vermine. Mais beaucoup plus aiment-elles les forests, qu'autres lieux, s'y delectans pour les glands, faines, chastaignes, pommes, poires, prunes, cornoailles, cormes, & couldres & semblables fruicts bastards que les arbres sauuages produisent en diuers temps, la plus delicate viande des pourceaux. Sur tout c'est le gland qui leur agree le plus: aussi les pourceaux s'en engraissent mieux, plustost, & en acquierent meilleure graisse, que de nulle autre nourriture. à telle cause est recerché le gland en premier lieu, & en suite la chastaigne. Tousiours le gland ne rencontre: preuoiant sa disette, dés l'Esté on tasche d'entretenir les pourceaux en embon-poinct, afin de plus facilement les engraisser, la saison en estant venue. Toutes sortes de fruits des vergers seruent à cela: donnant à manger aux pourceaux de jour à autre ce qu'ordinairement chet des arbres & se pourrit, comme pommes, poires, prunes, pesches, & semblables. Les figues leur sont tres-bonnes, voire par elles sont du tout engraissés en païs où elles abondent, cas estant que les pluies de la fin de l'Esté destournent le secher de ce fruict. Les jardinages fournissent aux pourceaux presqu'en toutes saisons, diuerses viandes, choux, raues, naueaux, citrouilles, concombres, poupons & semblables; pour l'arriere-saison de l'annee, faisant secher les matieres gardables, & leur faisant manger les autres au jour la journee, à mesure qu'on les recueille. A ce mesnage les concombres sont tres-vtiles, par estre agreables aux pourceaux & de facile recouurement, auec la commodité de l'eau & proprieté du climat, tant qu'on veut on a de ceste viande. Les noiaux des oliues donnees bouillies aux pourceaux, les entretiennent en bon poinct & longuement; dont en païs d'oliuiers, à ceste fin prouision en est faite pour toute l'annee. De mesme de plusieurs fueilles d'arbres, de figuier, de meurier, de noier, d'orme, de vigne, qu'on garde sur des planchers secs, pour les donner aux pourceaux, cuites dans l'eau, parmi leur mengeaille ordinaire.

Le pourceau est gourmād. Ce bestail n'est jamais saoul de manger ne de dormir, aussi fait il tousjours ou l'vn ou l'autre, qui est ce qu'on desire de lui, puis que la graisse procede de ces actions. A telle cause, le faut faire manger tant & plus, car le paissant moderément, ne feroit que l'entretenir, sans l'engraisser. Sa gourmandise contraint le porcher de lui apprester tous les jours de la mangeaille cuite au chauderon, pour chaude la lui donner au soir, retournant des champs: car encores que les pourceaux aient mangé & beu tout le jour en campagne, non contens de ce traitement, ne faut pourtant laisser de leur donner du bruuage eschauffé, & parmi ajouster les laueures de la cuisine, les reliefs des laictages, du son, des herbes champestres, cichoree, buglose, jarrus & semblables auec autres residus. Le matin aussi au sortir des estables leur donne-il de telle viande pour les enforcir, & corriger la crudité & le vice de plusieurs herbes nuisibles mangees vertes. Ainsi de longue-main les pourceaux estans traittés, ils paruiendront au premier degré de

gré de haute graiſſe ; pourueu que le gland ou les chaſtaignes ne leur manquent au beſoin. Treuuant de la viande à ſuffiſance pour manger leur ſaoul, comme il eſt neceſſaire pour engraiſſer, & aduient en ſaiſon de bonne glandee, dans ſept ou huit ſepmaines auront-ils attaint le poinct que deſirés : ſi que lors retirans de l'engrais, les pourrés faire tuer, pour la prouiſion ; apres en auoir vendu les ſur-abondans. Ce terme ſe compte du jour qu'on s'apperçoit le gland cheoir de lui meſme de l'arbre, ſigne de maturité, lequel les pourceaux mangent auec grand appetit, comme leur plus exquiſe viande. Au gland, & à la chaſtaigne, ſera ajouſté le bruuage eſchauffé, ſi on deſire auancer la graiſſe, que le porcher donnera à ſon beſtail, ſur le ſoir au retour des champs, y meſlant de la farine d'yuroie & autres criblures du grenier, pour faire dormir les pourceaux. Moiennant ſoin requis, dans vn an les pourceaux s'accroiſtront ſuffiſamment pour eſtre tués, mais les deſirant plus grands, faudra leur donner vne autre annee pour croiſtre dauantage, car tant qu'ils viuent il croiſſent, comme les beufs. Cela communément ne ſe fait que de quelque petit nombre pour le hazard de perte par telle attente : meſme l'annee eſtant abondante en gland ou chaſtaignes, ſelon le païs, car alors on engraiſſe tout ce que l'on peut de tel beſtail. Et pour ne ſortir de ce propos, je dirai qu'il n'y a certaine cognoiſſance de l'aage des pourceaux, ne pouuant entrer en telle recerche que par conjectures, qui ſe prennent ſur les dents, leſquelles s'allongent touſ-jours durant que la beſte eſt en vie. Si que la conſequence ſe treuue veritable, que tant plus vieux ſont les pourceaux, que plus ils ont les dents longues. Ce qui ſera pour ſeule adreſſe à l'achapt de ce beſtail : car quant à l'accroiſt de celui de la maiſon, choſe aiſee eſt-il de tenir regiſtre de ſa naiſſance.

Temps de l'engraiſſer.

Indice de ſon aage.

C'est l'ordre le plus commun, meſmes où ſe treuue abondance de pourceaux, que de leur faire paiſtre le gland en la foreſt, ſans autre artifice, ou la chaſtaigne, ſelon le païs : car de les donner à manger dans l'eſtable cela ne ſe fait que pour petit nombre, comme ſera dit. Eſt à ſouhaitter le temps eſtre froid & ſec lors que les pourceaux paiſſent le gland en la campagne, pour tant mieux manger : dautant que quand il fait chaud & humide, ils ne s'amuſent qu'à fouir la terre auec le groin, cerchans des racines & de la vermine, à l'intereſt du fonds, ſi c'eſt herbage : mais principalement de la graiſſe des pourceaux. Pour à quoi remedier, conuiendra anneler les pourceaux, c'eſt à dire, leur mettre des petits anneaux de fer au groin, les y fourrans auec vn poinçon aigu : car pour la douleur qu'ils ſentent ainſi annelés, deſiſtent de fouiller, & ſe remettent à manger. Aucuns au lieu des anneaux ne font qu'vne taillade au groin du pourceau, la douleur de laquelle ſe renouuelle à toutes les fois qu'ils mettent le muſeau dans terre : mais de huit en huit jours faut rafraiſchir la plaie, la retaillant de nouueau, ſi on deſire continuation de remede : dautant qu'elle ſe conſolide toſt & facilement.

S'engraiſſe mieux en temps freid que chaud.

Les pourceaux qu'on nourrit dans l'eſtable ſans en ſortir, ſe font merueilleuſement gras, mais c'eſt auſſi auec grande deſpence. Cela eſt propre és villes chés les boulengers & hoſteliers, emploians là les ſons & autres deſpouilles de leur art & encores pour quelque couple de beſtes, non pour

pour nostre pere-de-famille, lequel aiant la campagne large, ne se restraint à si petite nourriture.

Reserue de gland. Est requis reseruer quelque quantité de gland pour en faire manger à quelque petit nombre de pourceaux, choisis au retour de la forest, & retirés dans l'estable durant dix ou douze jours; afin de les acheuer d'engraisser en perfection, & par tel auantageux traitement, en faire des lards de haute graisse: aussi pour en auitualler les pourceaux restans au troupeau, aprés en auoir separé les gras; comme les langoureux par maladie, les jeunes n'aians atteint l'aage d'estre tués, les truyes pleines, les layes, & les cochons; leur en donnant quelque peu durant l'Hyuer & le Printemps, pour les entretenir jusques au secours de la nouuelle saison: ce qu'on n'oubliera: si l'abondance de ce fruict fauorise telle prouision. *Comment le garder.* Par deux contraires moiens garde-on longuement le gland; assauoir, en le dessecheant au four tost aprés que le pain en sera sorti: ou en le tenant coutinuellemeut dans l'eau en cisternes, ou autres lieux à ce appropriés. Vn milieu y a-il non toutesfois si certain que les extremes, qui est d'emmonceler le gland en lieu sec, sans nullement le remuer pour lui faire boire sa sueur, prenant le gland tous-jours d'vn costé à mesure du besoin; se gardant de l'esmouuoir, de peur de le faire pourrir, aprés auoir germé, comme à ce il est sujet. Si vous estes vne fois paruenu à ce poinct, que de pouuoir longuement garder le gland sans se corrompre, ne vous arrestés à petite prouision; ains faites la si grande, qu'elle suffise pour engraisser vos pourceaux l'annee d'aprés. Car cela ne s'accorde guieres souuent, que deux annees de suite le gland abonde en vn mesme lieu; se reposans vne ou plusieurs annees les chesnes qui en ont bien fructifié vne. Parquoi, le prudent pere-de-famille, en annee abondante en gland, pouruoira au defaut de la suiuante par le moien susdit: d'où il receura autant de contentement, que celui est de desplaisir de voir ses pourceaux se languir à faute de viande; lors que plus il en a besoin pour les engraisser, & metrre fin à sa nourriture.

Preuenir les maladies des pourceaux. Comme les pourceaux se multiplient facilement, facilement aussi se diminuent-ils; à cause qu'ils sont sujets à plusieurs maladies qui les tuent: lesquelles, ou la plus-part, le soucieux porcher preuiendra par curiosité & diligence. C'est en ne meslant jamais ses pourceaux auec ceux des voisins, en les conduisant par l'ordre susdit: en les remuant de lieu maladif, en temps dangereux, an autre aeré & sain, & en curant souuent les estables, pour auec nouuelle lictiere, les tenir tous-jours nettement. Ainsi de sa charge receura-il honneur & son maistre contentement.

LES

LES CHIENS.

CHAPITRE XVI.



C'EST chose confessee de tous, que moindre honneur n'y a-il de conseruer le bien, que de l'acquerir. Le moyen d'auoir & de nourrir le bestail a esté ci-deuant enseigné. Pour le garder, & la maison auec, les Chiens se presentent ici, la fidele vtilité desquels estant si notoire, qu'il seroit temps perdu de discourir sur la loüange de tant noble animal. Pour laquelle cause, sont les Chiens couchez en suite de l'autre bestail, bien qu'ils ne soient de leur ordinaire: viuans d'autres alimens que des fourrages de la campaigne.

NOVS nous choisirons donques, la race des Chiens proprement nés à la garde de la maison, & du parc, puis que là consiste tout nostre bien; laissans ceux de chasse pour vn autre endroit. A l'antique distinguerons-nous les Chiens, de l'vne & l'autre garde: & dirõs, que ceux destinez pour la maison, doiuent estre de couleur obscure, & ceux du parc, de claire: d'autant que les noirs, semblent tousiours plus terribles que les blancs, & qu'en l'obscurité de la nuict, les larrons approchans la maison, euitent autant aisément ceux-ci, comme ils tombent és dents de ceux-là par mesgarde. Et que les blancs, pour la conformité de la couleur, conuersent facilement auec les moutons & brebis: ce que ne font les noirs, qui espouuantent ce timide bestail, cuidant que ce soient loups qui l'approchent, estans tousiours ces bestes rauissantes obscurement emmantelees. D'ailleurs, le berger voulant frapper le loup s'approchant du parc, frappe quelquesfois son chien, s'il est de couleur obscure, prenant l'vn pour l'autre: ce qu'il ne feroit estant blanc, par facilement le recognoistre, quelque tenebreuse que soit la nuict. *De quels chiens à besoin le mesnager.*

POVR lesquelles gardes, le chien sera choisi de grand corsage: ayant grosse teste: grandes & pendãtes oreilles: les yeux brillans, azurés ou noirs: les espaules & la poictrine larges: l'eschine plus ramassee que longue: la queüe assés courte & renuersee en haut: les jambes & les pattes grosses: le corps generalement bien fourni de poil, barbet ou ras. Doit estre joyeux & esueillé: & quant au reste de ses mœurs, moderé, ne doux, ne cruel, à fin d'en tirer digne seruice, sans flatter les estrangers, ne mordre les domestiques. *Choix du chien.*

Plus de rigueur que de douceur tiendra le chien de la maison: ce qui se supportera sans crainte de mal faire, corrigeãt sa cruauté par l'attache, à laquelle on le tiendra tout le iour. Et cela mesme reuiendra à vtilité à bien garder, quand sa vertu se renforcera la nuict, qu'estant lors destaché, se rendra plus redoutable à cause du sejour de la iournee. Celui du parc ne tiendra-on nullement attaché, sa charge ne le souffrant: pource qu'il luy faut tousiours estre en office prés de son bestail, sans l'abandonner iamais, paissant, marchant, ou sejournant; dont il se rend familier & doux. Mais à ce que cela ne soit au detriment du bestail, le seul berger caressera le chien, lui distribuera lui-mesme les viures sans le commettre à aucun autre; par ainsi, autre que lui ne recognoistra le chien du parc. Ces chiens de garde, en outre, seront *Pour la maison, & Pour le parc.*

vigilans, de bonne guette, courageux, non desbauchés ne coureurs, plus rassis que hastifs, faciles à abayer a toutes nouuelles suruenues. Et d'autant que plus souuent que le chien de la maison, celuy du parc a à respondre au loup, ce chien sera tousiours armé d'vn gros collier de fer à poinctes aiguës : dont il combattra plus courageusement, se sentant asseuré de ce costé-là, comme de la partie de son corps la plus dangereuse, & en laquelle le loup s'attache premierement.

Nourriture du chien. LA plus salutaire viande pour ces chiens, est le seul pain ; duquel les faut paistre à certaines heures & portions mesurees, sans leur donner ne chair, ne ossemens : ainsi se porteront-ils tousiours bien, & se maintiendront en bon sentiment : ce qu'on ne pourroit esperer leur vsant d'autre traitement, pourueu aussi qu'ils soient bien abruuez : car difficilement endurent-ils la soif. A la garde de toute sorte de bestail gros & menu est commis le chien, pour eux combatant rigoureusement le loup, qui est leur commun ennemi.

Chastrer les chiens. PLVSIEVRS preferent le seruice des chiennes à celuy des chiens, parce qu'elles n'abandonnent iamais leurs gardes, comme souuentesfois font les chiens apres les chiennes chaudes. Mais à cela le remede est, de chastrer les chiens : par ce moyen, conuertissant leur desbauche en obeïssance. En telle action ceci s'obseruera, que de n'en faire l'execution, ni en la maison ni au parc ; ains au lieu par eux le plus frequenté pour la desbauche. Ainsi en leur faisant haïr l'vn, ils en aimeront tant mieux l'autre ; pour la souuenance de l'endroit où ils auront tant enduré de douleur, en les chastiant. En l'aage n'y a aucune subjection, non plus qu'és mois de l'annee, car ieune & vieil, & en toute saison, est bó de chastrer le chien : pourueu que le iour soit temperé de froidure, de chaleur, & d'humidité, de vents. *Comment.* Non en estordant les genitoires ; ains en les leur couppant entierement, chastre-on les chiens : dont l'incision par apres recousue, la playe est oincte auec du sain de porc, & dans peu de iours consolidee. Les chiennes sont aussi taillees, pour les rendre steriles, comme i'ay dit des truyes. Le chastrer affoiblit aucunement les chiens, mais il les vaut mieux vn peu moins forts, que de les perdre entierement, comme à ce sont subjets tous chiens desreglez & incorrigibles.

De la chiëne pour chiëneter. POVR l'engeance, suffirõt deux chiennes, vne de chacun ordre, lesquelles satisferont à la fourniture de la garde de la maison & du parc, quand les nouueaux chiens seront subrogez en la place des vieils. *Son aage.* Les chiennes seront remarquees par les adresses des chiens, comme dessus. On les fera couurir au chien le second an de leur aage, & non deuant s'il est possible : tant de peur de se consumer elles-mesmes portans trop ieunes, que par n'estre de grande valeur, les chiens sortans de telles meres. Aucuns reiettẽt les chiens de la premiere ventree, comme inutiles & lasches ; contre l'aduis d'autres qui les recerchent pour les meilleurs, surpassans en bonté ceux des subsequens. Voila la diuersité des opinions ; ausquelles ne conuient tant s'arrester, qu'à la faculté des regions gouuernans ces choses.

Sa duree. IVSQVES à huict ou neuf ans seruent à l'engeance & chiens & chiennes, passé lequel aage, ce qu'ils engendrent est de peu de valeur, foible & sans courage. Apres que la chienne aura chienneté, on la logera chaudement, & là sera bien traictee, pour la faire abonder en laict. Mais à ce qu'elle nourrisse plus gayement ses petits chiens, sera bon, qu'en allegeant sa charge, on lui en

lui en oste les plus mal marquez, seulemẽt lui en laissant trois ou quatre des mieux choisis; pour lesquels tost faire agrandir, aidant au laict de la mere, serõt nourris auec des potages, du petit-laict auec du pain, qu'on leur donnera dés qu'ils seront rendus capables de manger. Dans six sepmaines ou deux mois, faudra roigner le bout de la queüe des ieunes chiens, en leur arrachãt de mesmes, vn nerf qui passe le long d'icelle, pour les garder d'enrager, selon l'ancienne croyance des pasteurs. Les meilleurs chiens de l'annee, sont ceux qui naissent au Printemps; tant par n'estre touchez des froidures de l'Hyuer, s'ils estoient plus auancez, qu'exempts des chaleurs de l'Esté, estans plus tardifs. L'vne & l'autre intemperie leur retardant l'accroissement. Ainsi pouruoira-on à faire couurir les chiennes au mois de Ianuier ou Feurier, pour les faire chienneter en Auril ou en Mai: car c'est quatre mois qu'elles portent. Selon la forteresse conuient la garnison. Ce qui reglera le nombre de nos chiens de garde, l'ordonnant par la grandeur du logis & de nos troupeaux. Encores que chacun impose à sa fantaisie des noms à ses chiens; si est-ce que la raison veut qu'ils soient courts; afin d'estre mieux entendus des chiens que ceux qui sont composez de plusieurs syllabes.

Fin du Quatriesme Lieu.





LIEV CINQVIESME
DV
THEATRE D'AGRICVLTVRE, ET, MESNAGE DES CHAMPS.

DE LA CONDVITE DV POVLAILLER, du Colombier, de la Garenne, du Parc, de l'Estang, du Ruscher, & des Vers-à-Soye.



SOMMAIRE DESCRIPTION DV CINQVIESME LIEV, QVI EST

L'adresse dõnee au pere-de-famille, de pouruoir sa maison pour le viure ordinaire, d'abondance de

- Volaille.
  - Terrestre.
  - Aquatique.
    - *Quelle est ceste volaille, ou poulaille en general, & son logis.* CHAP. I.
      - La Terrestre,
        - *La Poulaille cõmune.* CHAP. II.
        - *La poulaille d'Inde.* CHAP. III.
        - *Les Paons.* CHAP. IV.
      - &
      - L'Aquatique.
        - *Les Oïes.* CHAP. V.
        - *Les Canes communes, celles d'Inde & les mestiues.* CHAP. VI.
        - *Les Cygnes.* CHAP. VII.
  - Aërienne.
    - sont les *Pigeons du Colombier.* CHAP. VIII.
    - *Pigeons Pattés & domestiques.* CHAP. IX.
    - *Cailles & Tourterelles.* CHAP. X.
- Connins.
  - les communs & ceux d'Inde qu'on entretient en lieux separez & distincts en *la Garenne.* CHAP. XI.
- Bestes rousses.
  - que pour le plaisir des Grands l'on nourrit enfermez dans *le Parc.* CHAP. XII.
- Poissõ.
  - *d'Estang, de Pescher, de Viuier.* CHAP. XIII.
- Miel.
  - qu'on recueille du labeur des Abeilles en *l'Apier ou Ruscher.* CHAP. XIV.
- Aussi de fine soye pour se meubler & vestir honorablement.
  - pour la nourriture & artifice admirable *des Vers-à-Soye, dits Magniaux.* CHAP. XV.

LA POVLAILLE, TERRESTRE ET AQVATIQVE EN GENERAL, ET LEVR LOGIS.



CHAPITRE I.



AFIN que nostre maison contienne non seulement ses necessitez, mais aussi quelques delices & voluptez, telles qu'honnestement on les peut souhaiter: aprés l'auoir fournie du principal bestail, en suite nous la meublerons de l'autre: dont l'ornement est en augmentation de reuenu. A sçauoir, de toutes especes de Volailles, de Connils, de bestes-rousses, de poissons, d'Abeilles, & de Vers-à-soye.

LA nourriture de la Poulaille est si vulgaire, qu'il semble estre chose inutile d'en traitter particulierement, estans doctes en ce gouuernement les plus simples femmelettes, car il n'y a tant pauure metairie, où la poulaille ne face la premiere nourriture. Neantmoins, és diuerses obseruations, mieux entendues en vn endroit qu'en autre, representees à nostre mere-de-famille, à laquelle proprement ce negoce appartient; tousiours apprendra-elle quelque chose, pour rendre ceste sienne nourriture plus fructueuse.

EST à noter, qu'il y a plusieurs & diuerses races & especes de poulaille, domestiques & estrangeres; dont se compose ceste nourriture, lesquelles est besoin de discerner, pour les gouuerner toutes selon leur particulier naturel. Les poules domestiques ou communes, sont celles dont de toute ancienneté la race en est entre nous, differentes neant-moins en quelque chose par entr'elles, comme en grandeur de corps, en couleur & quantité de pennage; non pourtant de diuers naturel, ayans toutes la chair tres-bonne, ne cedans en delicatesse à nulles autres, & dont les œufs sont les premiers en santé. Touchant les estrangeres; celles d'Inde, appellees *Meleagrides*, sont les plus cogneuës, naturalisees en ce Royaume despuis quelque temps, desquelles la conduite s'est renduë aisee par vsage. Aprés sont les Gelinotes, dites de *Numidie*, especes de Faisan, puis les poules d'eau, le Heron, l'Otarde, le Hallebran, l'Aigrette. Aussi d'autre Volaille nourrit-on, comme Perdrix, Sarcelles, Griues, Cigoignes, Grues & semblables, passageres, aquatiques & terrestres; toutesfois auec difficulté: mais c'est aussi pour *Races & especes de la poulaille.*

grands ſeigneurs qui regardent plus au plaiſir qu'au profit, ſans ſe ſoucier de la deſpence. Les Cygnes & Paons ne ſeront reiettez, par eſtre eſleuables, diuerſement neant-moins, pour la diuerſité de leur naturel, car non ſans grande peine eſleue-on le Cygne en lieu qu'il n'ait accouſtumé: mais le Paon, facilement preſque par tout. Quant à la volaille aquatique, outre le Cygne c'eſt l'Oïe & les Canes communes & d'Inde, qui y tiennent le principal rang, deſquelles deux dernieres ſort vne troiſieme & baſtarde race, quand le canard d'Inde & la cane commune, s'accouplent enſemble.

Leur logis. EST neceſſaire pour vn prealable, donner logis commode à chacune eſpece de ces volailles, ſans lequel elles ne profiteroyent de moitié de leur deuoir: d'autant que ces beſtes, petites ou grandes, ne peuuent que malayſement ſubſiſter parmi l'autre beſtail, s'en perdant touſiours quelqu'vne en trepignant & mordant, le fort opprimant le foible. Les plumes & le fiens de la volaille, ſont pernicieuſes à toute ſorte de beſtail gros & menu: pour laquelle conſideration doit-on ſeparer ces animaux-cy, d'auec les autres; à fin que chacun ſoit logé à l'aiſe & à part. Ioint que ceſte raiſon s'y adiouſte, que les œufs en ce meſlange, ſont ſujets à ſe perdre: d'autant que les beſtes les caſſent, les mangent, & les larrons les deſrobent, choſe notable, pour ne ſe priuer de telle commodité, premier reuenu de la poulaille & de la cane commune.

Diſpoſition des poulailliers. SELON l'ordonnance des Antiques, nos Geliniers ou poulailliers auront leurs principales veuës tournees vers l'Orient d'Hiuer, afin que la poulaille ſoit eſchauffee du Soleil à ſon leuer. Et ſi voulons du tout ſuiure leur auis joindrons les poulailliers au four, ou à la cuiſine; en les accommodans de telle ſorte, que la fumee en ſortant penetre iuſqu'à la poulaille, pour leur ſanté. *Où dreſſez. & combien.* Ce conſeil n'eſt receu, pour pluſieurs incommodités que la poulaille apporte en la maiſon, la ſalliſſant de ſa fiente, & l'importunant par ſa crierie: pour laquelle cauſe la logeons-nous tant loin qu'il eſt poſſible de l'habitation des hommes. Ce ſera doncques en la partie des eſtableries la plus eſloignee de la maiſon, que dreſſerons nos poulailliers; en lieu toutes-fois le plus chaud qu'y pourrons choiſir. Nous en baſtirons trois ou quatre contigus & arrangez de ſuite, l'vn joignant l'autre (& tous enſemble, en l'aſpect du ciel cy deſſus noté) c'eſt à ſçauoir, vn pour chacune eſpece de poulaille; afin que toutes ſoyent logees ſelon leur deſir. Pour les oyes & canes, vn ſeul ſuffira à cauſe de la ſympathie de leurs mœurs: ou ce ſeroit que la grande quantité qu'auriez de telle volaille aquatique, meritaſt de leur faire vn tect à part pour chacune de ces eſpeces. Des communes & de celles d'Inde, n'eſt de meſme, pour la difference de leurs complexions, mal-aiſément ſe compatiſſans. Tres-bien des coqs, chapons, & poules communes, leſquelles ſe juchent enſemblement, n'eſtant poſſible de les ſeparer la nuict, viuans le iour en compagnie, par eſtre tous de meſme genre, quoy-que de diuers ſexe. Neantmoins, les chapons prejudicient grandement aux poules, leur empeſchant de faire des œufs en abondance: tant en les chauchans, qu'affamans par leur continuelle frequentation. A quoy le ſeul remede eſt la ſeparation, les faiſans viure en terroirs diſtincts, en diuerſes metairies appartenantes à vn meſme maiſtre: où ſans s'importuner les vns les autres, les chapon à vn coſté, & les poules de l'autre, ſe maintiendront

dront tres-bien : mais ce sera sous tel despartement, de loger les poules prés de la maison, pour le respect des œufs, qui mieux se conserueront ; que moins seront esloignez de la mere-de famille, laquelle pour la facilité de traicter ses poules de l'œil les fera abondamment fructifier.

Leur capacité.

AVCVNE sujetion n'y a-il touchant la figure & capacité des poulailliers, estant en la liberté d'vn chacun de les disposer à son plaisir, pourueu qu'ils n'excedent en petitesse. De huit ou neuf pieds de quarreure dans œuure & peu moins de hauteur sera la raisonnable capacité d'vn chacun poulailler: lesquels pour le meilleur on voutera par le dessus, attendu que la poulaille sera plus chaudement en Hyuer, & plus frescheme nt en Esté, & moins importunee de souris, beletes, fouines, & semblables bestes, sous les voutes, que sous les planchers, ne simples couuertures. Des fenestres pour donner iour & entree à la poulaille dans les geliniers, seront faites & accommodees selon chacune espece, comme sera monstré. Et particulierement, en chacun poulailler aura vne porte pour les personnes y allans & venans : laquelle on asserra où le mieux s'accordera, car en cela n'y a aucune sujetion, hors-mis touchant l'aspect du Septentrion, lequel conuient euiter à cause des froidures.

&

Ordonnance.

LES murailles en seront de bonne estoffe, bien basties & maçonnees; proprement blanchies & dehors & dedans. En leur espesseur seront espargnés des trous pour les nids de la volaille; & joignant iceux dressez leurs iuschoirs, qu'on disposera selon le particulier desir de chacune espece ; ainsi qu'on verra cy-aprés. Outre lesquelles retraites, est besoin faire des petits cabinets dedans la maison ou ailleurs, en endroit chaud, pour y mettre couuer les poules & y esleuer les poussins de toutes sortes & especes : iusqu'à ce que fortifiés, puissent estre meslés auec les autres de plus grand aage, & qu'exempts du danger d'estre foulés aux pieds & par les hommes & par les bestes, ou mangés par chiens & pourceaux, selon leur inclination, puissent seurement s'agrandir. Au defaut desquels cabinets, seruent les grandes cages, à ce proprement accommodees.

La Poulaille commune.

CHAP. II.

Façon du logis de la poulaille cõmune.



AV logis de ceste sorte de poulaille, aura deux ouuertures du costé de l'Orient d'Hyuer, l'vne sera vne fenestre large d'vn pied, & longue de deux, pour esclairer le dedans, à quoy telle mesure suffira. Laquelle fenestre pour seurté, sera ferree auec des barreaux de fer, mis dãs l'espesseur du mur, & au deuant d'iceux plaqué vn petit treillis de fer d'archail; fait à la façon de cage, pour empescher l'issue à la poulaille & l'entree aux rats, fouïnes, beletes & semblables ennemis de poules. L'autre ouuerture, seruira d'entree & de sortie à la poulaille, qu'à telle cause l'on fera à la proportion de leur corps, qui pourra estre de huit à neuf poulces en quarreure : pour monter à laquelle, on y accommodera au deuant vne eschelete portant de petits degrez, par lesquels la

la poulaille se rendra aisément dans le gelinier. Telle entree fermera-on à clef tous les soirs, la poulaille estant retiree, & tous les matins sera ouuerte, pour l'en faire sortir & donner les champs pour paistre, auquel temps sera facile de recognoistre ce bestail-là en sortant de rang, & là dessus faire son compté. Enuiron six pieds sur la chaussee ou le paué du dedans, sera posee ceste entree, qui peut reuenir à la hauteur d'vn homme depuis terre. Et iustement à son niueau, asserra-on le iuschoir sur lequel les poules dés leur entree, se rendront sans mõter ne descendre: & de là, par mesme aisance, aux trous & nids, pour aller pondre, qu'à telle cause l'on fera joignant le iuschoir. Il sera composé de perches de bois esquarries, pour mieux la poulaille s'y affermir, qu'estans rondes: lesquelles perches ne seront espargnees en ceste œuure, à ce que le iuschoir estant fait bien à profit, contienne toute vostre poulaille.

Sa capacité.
Son iuschoir.

Ses nids.

TROIS rangs de trous fera-on dans le gelinier, l'vn joignãt le iuschoir, & les autres au dessous vers terre, au deuant desquelles regnera vn petit aix: afin que d'iceluy les poules puissent commodément entrer dans leurs nids, sans contrainte d'y voler dedans, en danger d'y casser les œufs y estans. Quatre ou cinq nids mettrés de rang en chacune face, & ce equidistamment: laquelle face par ce moyen, en contiendra douze ou quinze, & en suite les quatre, quarante huit ou soixante: duquel nombre rabatus les nids que la porte & les fenestres occuperont; qui pourront estre dix, en resteront à suffisance pour vostre poulaille. Laquelle se passeroit bien de moindre nombre, quelque abondante qu'elle soit, pource que le tout n'est pas occupé à la fois; mais pour l'vtilité que ce leur est d'auoir dés nids à choisir, en ferons plustost trop que peu. Les meilleurs nids sont ceux qu'on façonne dans l'espesseur de la muraille, garnis en bas & és costés de quelques petits aix, qui se puissent oster & remettre, pour la netteté, y en ajoustant vn de quatre doigts de large par le deuant: afin de retenir les œufs de couler en dehors, en luy seruant de barriere. Auec des pierres plattes proprement façonne-on ces nids, pour pouuoir estre nettement tenus. Aucuns pour nids se seruent de paniers d'oziers, qu'on attache contre la muraille auec des cheuilles, mais non tant vtilement, car encores que les panniers se nettoyent facilement, si est ce que s'esgarans ou se rompans, selon qu'à ce ils sont sujets, les poules se treuuent quelquefois mal accommodees de nids. Parquoy, grand estat pour ce seruice ne doit-on faire des paniers. Or de quelque matiere que soyent les nids, l'on auisera de les façonner plustost grands que petits à ce que la poule y puisse loger & remuer à son aise.

Leur matiere.

LE parterre du poulailler sera quarrellé auec de la brique ou auec des pierres vniment taillees: à ce que les rats ne les serpens n'y puissent auoir entree, & que l'interieur du poulailler se puisse bien nettoyer & baloyer. La porte pour l'entree des personnes, ne sera au pan du mur des autres ouuertures, ains à costé: pour laquelle cause choisira-on ce poulaillier-cy à l'vn des bouts de la rangee non enclaué parmy les autres.

L'abruuoir de la poulaille.

AV deuant du poulaillier, asserra-on l'abruuoir, defaillant l'eau viue, & ce dans des auges de pierre, ou de terre de pottier cuite, ou de bois creusees proprement: dans lesquelles chacun iour mettra-on de l'eau fresche & nette. Et afin qu'aucun bestail ne sallisse l'eau, sera bon de tenir tousiours les auges

auges couuertes seulement par dessus, laissans les costez à iour; par lesquels les poules passans la teste s'abreuueront à plaisir: & par ne pouuoir entrer dans l'eau, ne la remueront auec les pieds & n'y fienteront, comme feroyent sans tel empeschement. L'eau courrompue est tres-mauuaise à la poulaille, luy engendrant la pepie, des catherres, & la faisant deuenir ladre: ce qui sera necessaire de preuenir, aucune eau sale ne croupissant prés des fumiers, en la court ny ailleurs où ceste volaille frequente: ains que les seuls fumiers y paroissent à sec de iour à autre y en ajoustant de nouueau, à mesure qu'on le sort des estables: ainsi des balieures de la maison, des cendres du foyer, & de celles de la lexiue; & semblables menuisailles où la poulaille se delecte, y gratant & bequettant à plaisir. Prés du poulailler, sera bon d'y auoir des forts buissons ou quelque touffe d'arbrisseaux, pour s'y retraire la poulaille à l'ombre durant les grandes chaleurs, & estre là à couuert du milan, du huhau & autres oyseaux de proye. Seruant aussi tel bouquet, quelques fois en Esté, de retraite à certaines poules, qui y vont couuer secretement, au desceu de la mere-de-famille; laquelle finalement est bien aise de voir arriuer chez elle, sans en auoir fait estat, vne troupe de poulets supernumeraires. *Buissons pour retraite à la poulaille.*

Voyla le logis preparé, reste maintenant à le meubler du meilleur bestail qui sera possible. La plus souhaitable race de poules, est celle qui auec la delicaresse de la chair, fournit les œufs en abondance la plus-part des saisons de l'annee. Telles qualitez se treuuent le plus souuent en celles qui sont de moyenne corpulence, qu'és autres trop grandes ou trop petites, & és noires & tanees, qu'és blanches, emplumees de couleur claire. Les noires par dessus les autres sont louees des Medecins, pour la qualité de leurs œufs, qui sont fort sains, & de la mesnagere pour l'abondance: attendu que les poules de pennage noir, sont plus ioyeuses & robustes, que celles de blanc. Pour ceste cause aussi sont moins prisees les blanches, qu'elles sont plus sujetes aux oyseaux de proye, que les noires: par facilement se descouurir de loin leur couleur. La creste pendante d'vn costé est signe certain de fertilité. La couleur iaune és pieds & iambes, de delicatesse & santé de la chair. Les ergots & esperons hautement posez à costé des iambes (marque masculine) la difficulté de se laisser couurir: dont elle est & moins fertile en œufs, & moins propre à couuer; par patience cassant les œufs auec ses ergots. En outre choisirons-nous la poule tenant des qualitez du coq, le plus que faire se pourra reprensentees comme s'ensuit. *Marque de bonne poule.* *&*

Que le coq soit de moyenne taille, toutesfois plus grand que petit: de pennage noir ou rouge obscur: ayant les pieds gros, garnis d'ongles & de griffes, auec les ergots fort & acerés: les iambes fortes, & tout cela de couleur iaune: les cuisses massiues & fournies de plume: la poictrine large: le col esleué & fort garni de plumes de diuerses & variantes couleurs, cõme dorees, iaunes, violetes & rouges: la teste grosse & esleuee, la creste rouge comme escarlate, grande, redoublee, crespelue: le bec gros & court: les yeux noirs & brillans: les aureilles larges & blanches: la barbe longue & pendante; les aisles fortes & bien fournies de pennage: la queuë grande & haute, la portant redoublee par dessus la teste, si toutesfois il a queuë: car des esqueuez s'en treuue de fort bõs. Sera aussi le coq esueillé, chaud, courageux, remuãt, robuste, prompt à chanter, affectionné à defendre ses poules, & à les faire manger. *Du coq.*

Ceste est la plus commune poulaille & dont le profit est asseuré, laquelle l'on accompagnera de celle de la grande sorte presque esplumee, pour auoir des grands chapons, comme ceux du Mans & de Lodunois : de naine & petite aussi, pour l'abondance des œufs : de frisees & semblables plaisantes à voir, pour la diuersité,& auec ce vtiles.

Auis sur le nombre de la poulaille.

Apres l'eslection, suit le nombre de la poulaille qu'on a à entretenir. Sur cest article grand fondement ne peut estre posé, pource qu'il depend immediatement du lieu auquel l'on est : d'autant que plus grande quantité de poulaille peut-on commodément nourrir en païs de bleds, qu'en celuy de vins : veu que le grain est la vie de ce bestail, sans ce moyen ne pouuant s'entretenir qu'auec langueur. Parquoy ces distinctions seront l'ordonnance de ceste nourriture:auec ceste generale resolution, qu'en quelque part qu'on soit, vn petit nombre de poulles bien gouuerné auec liberalité, profite plus qu'vn grand mal nourri : afin que la mere-de-famille face son compte qu'il ne faut espargner à la poulaille ne le soin, ne les viures.

Et particulierement des coqs.

Moins de deux coqs ne doit on entretenir,car qui n'en a qu'vn, n'en a point,pour les frequentes & inopinees pertes qui en auiennent. Dont ainsi pourueus, quand vn coq defaut, l'autre y supplee,en attendant nouueau secours : sans quoy demeureroit-on en peine, car des poules n'est comme des vaches,cheures,truies,lesquelles pour faire couurir l'on enuoye vers les masles pour loin qu'ils soyent. A deux coqs conuiennent vingt-cinq ou trente poules, puis que la charge d'vn seul est de douze ou quinze. Ce nombre, quoy que presque des plus petits,pour vne bonne maison, ne laissera de rapporter des œufs en abondance,estant bien conduit. Abondans les grains & les pailles chez vous,ne vous arrestés à si petit nombre de volaille ; ains amplifiés vostre nourriture à mesure de vos moyens ; fournissant de coqs vos poules selon le departement susdit : non tant pour faire faire abondamment des œufs aux poules (sans masle ne laissans d'ouer comme se void tous les iours) que pour rendre les œufs sains au manger & qu'estans germés, soyent bons à esclorre:à quoy defaillant, defaudront aussi telles vtilitez raisonnablement esperees.

La pasture de la poulaille.

Ovtre la mangeaille que ceste volaille treuue en campaigne conuient luy donner du grain ou autre viande, deux fois le iour, auec ordinaire limité & heure certaine pour n'y faillir nullement ; de peur que la poulaille se detraque au preiudice de sa ponte & de sa graisse. Ne luy changera-on aucunement de place pour manger ; mais tousiours en vn mesme endroit la viande luy sera baillee : & à ce que la poulaille y mange commodément ; le lieu sera plein & vni ; & assis à l'abri des vents, pour y sejourner à l'aise sans estre battue des froidures. Le premier repas doit estre donné à Soleil leuant : car comme ceste volaille est tres-diligente à se leuer quand & le iour, aussi veut-elle manger dés le grand matin : le temps luy durant merueilleusement, en attendant la viande, cependant qu'elle descharge sa colere sur le plus precieux des jardinages,quand elle y peut attaindre,& a moyen de se des emprisonner du poulailler. Lequel dommage l'on euite ou modere,en ne delayant de leur porter à manger aux lieux & heures accoustumees. Le second repas sera quelque petite heure deuant que le Soleil se couche, pour donner loisir à la poulaille de se retirer à l'aise. Ainsi continuant sans

interruption

interruption,elle se portera tres-bien, & seront tousiours(le temps n'y contrariant) les poules disposees à faire des œufs ; & grasses raisonnablement pour manger. Leur plus propre & mesnageable pasture,sont les millets communs,les vanneures & criblures des bleds qu'on serre à part à cest vsage;ausquelles pour alonger la toile,ajouste-on quelquesfois du gland pilé,des herbes hachees, des fruits decoupés, & autres choses selon les saisons. Du son bouïlli,& chaudement, leur donne-on pour l'espargne : & tant qu'on peut des miettes de la table,pour les prouoquer à pondre,qu'à cela les cõserue-on curieusement,comme l'on fait l'auoine pure, leur estant fort propre : le mil sarrazin aussi : mais par dessus toute autre viande,la graine de chanvre est de grande efficace à faire over.

Vermine artificielle pour pasture à la poulaille.

DV plaisir que la poulaille prend à manger de la vermine de terre,est sortie l'inuention de la verminiere,profitable en ce mesnage:d'autant qu'auec beaucoup d'espargne elle ayde a entretenir grande abondance de volaille; dont elle est grassement nourrie, auec peu de grain qu'on lui donne d'ordinaire. Ainsi procede-on à cest artifice. Vne fosse est faite de la figure & de la grandeur qu'on veut,non toutesfois moindre en chacune face, estant quarree,de dix ou douze pieds,& à l'equipolent d'autre figure profonde de trois à quatre : en lieu vn peu pendãt,pour en faire vuider l'eau du fonds de peur d'y croupir : au defaut duquel lieu, par estre l'endroit en parfaite planure, sans s'arrester à le creuser,l'on en esleuera le bas auec de la terre pour le faire vuider,& l'enclorra-on de muraille bien maçonnee de la hauteur de trois à quatre pieds, comme si c'estoit vne petite court. Dans cest enceint, creusé, ou esleué mettra-on au fons vn lit de paille de segle,hachee menu de la hauteur de quatre doigts ou demi pied, sur icelui vn lit de fumier de cheual ou de jument,pur & recent,qu'on couurira de terre legere & deliee,sur laquelle on espardra du sang de bœuf ou de chevre,du marc de raisins, de l'auoine & du son de froment; le tout meslé ensemble. Ce fait, l'on retournera à la paille de segle,& consequemment aux autres matieres : à sçauoir, au fumier & à la terre,qu'on disposera en lictees l'vne apres l'autre,par l'ordre susdict, chacune de quatre doigts d'espais ou de demi pied en y aioustant des autres drogueries,comme dessus : & d'abondant,fourrant au milieu de telle composition, de tripailles de mouton, de brebis & d'autres bestes, telles qu'on pourra recouurer. Finalement, le tout sera couuert auec des forts buissons, qu'on chargera auec des grosses pierres, pour engarder que les vents ne descouurent l'artifice, ne les poules aussi, comme sans tel empeschement elles feroient,y gratant & bequetant : la pluie donnera dessus pour faire pourrir ceste composition,but d'icelle. Dans ce meslange, en peu de temps s'engendrera nombre infini de milliõs de vers,lesquels faudra mesnager auec ordre, autrement les laissans à discretion, les poules les auroient tost deuorez. En bastissant la verminiere,on y laisse vne porte au milieu en l'vne de ses faces, regardãt l'Orient ou le Midi, laquelle l'on ferme auec pierre seche iusqu'au plus haut. Par telle porte l'on entame la verminiere, ostant de ses plus hautes pierres, ce qui est requis pour l'ouuerture, à fin de distribuer aux poules la mangeaille qui en est tiree,au iour la iournee,selõ la faculté de la verminiere & la mesure du nombre de la poulaille:dequoi elle se paist auec beaucoup d'affection,apres auoir mangé le grain,que pour l'ordinaire,on lui distribue

ſtribue premierement le matin au ſortir du poulailler. Vn homme auec trois ou quatre coups de beſche tire tous les matins la prouiſion de telle mangeaille, pour tout le iour, ſur quoi la poulaille employe le temps, ne ceſſant d'y bequeter & grater tant qu'vn ſeul ver y paroiſt. Serrant cependant à part ce qui reſte de la precedente iournee, qui ayant eſté curieuſemẽt recerché, vuide de vermine, ne peut plus ſeruir qu'en fumier. Touſiours par vn ſeul endroit l'on vuidera la verminiere, ſans y faire nouuelle ouuerture, moyennant lequel ordre, fournira longuement des vers à la poulaille: laquelle en outre, aura la liberté d'entrer dans la verminiere, par la porte qu'à telle cauſe tient-on continuellement ouuerte: mais ce ne ſera que pluſieurs iours apres qu'on aura commencé à fouïller dans la verminiere, dans icelle s'y eſtant fait vn vuide pour y laiſſer entrer la poulaille. A meſure du fouïller, la porte s'abaiſſe, d'icelle oſtant les pierres de iour à autre, leſquelles l'on repoſe à coſté pour reïterer le ſeruice eſtant venu iuſques au fonds, ce qu'on fait petit-à-petit, comme dit eſt. Es buiſſons de la couuerture ne ſera touché, qu'à meſure que la compoſition en ſera oſtee: demeurant le reſte touſiours couuert iuſqu'à la fin, de peur du degaſt que la poulaille y feroit, fouïllant par le deſſus, ainſi qu'a eſté repreſenté. Eſt à noter auſſi, que la verminiere doit eſtre aſſiſe en lieu chaud, à l'abri des vents, à ce que ſans importunité la poulaille y ſejourne volontiers.

Et à ce que telle prouiſion de vermine ne defaille, ſera bon faire deux ou trois verminieres, pour ſeruir alternatiuement les vnes apres les autres, n'en tenãt iamais à la fois qu'vne ouuerte, pour icelle vuidee, eſtre derechef remplie. Par ainſi la viande ſe renouuellant, fournira continuellement moyen de viure à la poulaille. Mais par eſtre ce meſnage plus requis en Hyuer qu'en Eſté, c'eſt auſſi durant les froidures qu'on s'en ſert le plus, pour l'aſpreté de la ſaiſon, qui ne ſouffre à la terre de produire alors d'elle-meſme tant de beſtioles, herbes, fleurs, fruicts, qu'en temps chaud & temperé, dont la poulaille fait ſon profit.

Les mures viande à la poulaille.

Les mures ſont agreables à la poulaille, dont elles ſe paiſſent treſ-bien. A telle cauſe, l'on plantera quelque nombre de muriers prés de leur repaire: & ſoient les mures, blanches ou noires, ne laiſſent d'eſtre bonne nourriture à ce beſtail: toutesfois plus appetiſſantes treuuent les blanches, que les noires: pour l'extreme douceur de celles-là. Pour ce ſeruice, conuiendra s'abſtenir d'effueiller les muriers, comme l'on fait de ceux deſquels ſont nourris les Vers-à-ſoye, à ce que leur fruit demeure bon, tel ne pouuant eſtre celuy dont l'arbre auroit eſté effueillé: ains tout haui deuiendroit-il par la chaleur du Soleil, le treuuant ſans couuerture.

La gouuernante de la poulaille.

La mere de famille pour ſon ſoulagement, commettra au gouuernement de ſa poulaille, la plus experte & diligente de ſes ſeruantes, ſe reſeruant toutesfois la principale intelligence de ce negoce. Laquelle ſeruante par charge expreſſe, aura le ſoin de nourrir la poulaille, l'enfermer, l'ouurir, & ſouuent recognoiſtre: & en ſomme ſans obmiſſion d'aucun article, concernant telle fatigue, conduira ſa volaille. Comme, De retirer les œufs des poules de iour à autre, pour les ſerrer à part, ſeparément par iournees, ſans ſe confondre, afin de diſtinguer les frais d'auec les autres, & employez ſelon les diuers vſages qu'on deſire: De nettoyer les gelines chacune ſepmaine vne fois, ſortant les

tant les fumiers de tous les endroits d'iceux, jusques aux jusehoirs, eschellettes, & montees; afin qu'aucune saleté n'y sciourne: De les perfumer souuent auec des herbes odorantes; y faisant quelquesfois brusler dedans, de l'encens, du benjoüin, & semblables drogues, pour en chasser le mauuais air & malignes senteurs: mesmes en temps auquel ce bestail est trauaillé de quelque maladie. Tout d'vne main, rafraischira les nids de nouuelle paille, auec la vieille, sortant de dehors les puces, poux & autres bestioles nuisibles à la poulaille: ou plustost se seruira-elle du foin, par n'estre si suiet à engendrer vermine que la paille, & plus qu'elle, estre mol & chaud, au soulagement de la poulaille: laquelle par tel ordre, sera maintenue en bon estat, pour en tirer le seruice tel que raisonnablement l'on en espere.

Faire over en Hyuer.

LES poules ont ceci de commun auec les autres reuenus de la terre, que d'auoir gaiement leur particuliere saison de pondre. Les poules de robuste nature, en pais chaud & temperé, font des œufs plus longuement que les debiles, en froid. A toutes lesquelles le froid est contraire, cessant de faire des œufs alors que l'Hyuer se renforce. Il est vrai qu'estant en plusieurs choses admirable l'artifice de l'hōme; en cest endroit aussi il y a moien de contraindre les poules à pondre en Hyuer: presque contre le commun ordre. A cela trois choses concurrent, la force de la poule, le lieu de la garde, & la viande dont elle est nourrie. Quelque petit nōbre de poules bien marquees & choisies de moienne corpulence & d'aage, seront enfermees dans vne chambre chaude & claire, auec vn coq gaillard & esueillé. Là seront grassement nourries auec mãgeaille propre à vostre intention. L'orge bouïlli & baillé chaud, y est bon, l'auoine crue aussi: la graine de l'herbe appellee *esparcet*: les mictes venans directement de la table: toutes sortes de criblures des bleds: mais par sur toutes ces choses, la graine de cheneui est de grãde efficace à eschauffer les poules, non pour les en nourrir entierement (car la viande seroit trop chere) ains pour leur esueiller l'appetit, les en paissans par fois. On se prendra garde qu'elles n'aient faute de ces viures: que l'eau nette & claire leur abōde aussi: que le fumier soit souuent osté, & la paille de leurs nids de mesme remuee. Dans quelques iours obseruerés les poules qui ferōt bien, pour sortir de ceste ordinaire celles qui ne respondront à vostre esperance, comme à cela toutes ne se rencontrent propres. Et comme les viandes susdites ouurent les poules, d'autres les resserrent: mesme les pepins des raisins, desquels on s'abstient de paistre la volaille au temps de leur ponte; ains seulement hors d'icelle leur en donne-on, pour leur viure & entretenement.

Garde des œufs.

Matheol. lin.2.ch.44.

AVEC difficulté les œufs se peuuent longuement garder en bonté, de laquelle ils decheent d'heure à autre. Les medecins tiennent l'œuf nouueau estre tres-bō, & le vieil tres-mauuais: que le premier iour vn œuf vaut de l'or: le second, de l'argent: & le tiers, du plomb. En somme, tant plus fraischemẽt pondus, tant plus ils valent: parquoi, l'on ne se trauaillera beaucoup d'en faire grande reserue. Ce sera seulement afin qu'aucune prouision ne defaille au logis, pour l'emploier en grossier appareil de cuisine, ou en medicine, au temps qu'ils manquent. Aucuns gardent des œufs auec du son, ou du sel, ou des cieures de bois de chesne, ou de cendres, ou du millet, les enterrans dans aucune de ces matieres separees. Autres les mettent parmi la paille ou dans du foin, distinguans les saisons, pour selon icelles distinguer

aussi les matieres chaudes ou froides. L'experience de plusieurs enseigne, les œufs se pouuoir garder autant que porte leur naturel, sans tant de mystere : car il ne faut que les loger dans quelque caueau en bas, non toutesfois humide ; où pour la proprieté de l'assiete, chaude en Hyuer, & fraische en Esté se conseruent bien : pourueu que sans agitation, tout doucement on les arrange dans des caisses de bois, sans les meslanger auec aucune matiere. Ceste chaleur representee en Hyuer, preserue les œufs de geler, selon qu'à cela ils sont subjets, n'estant au contraire à craindre qu'elle les cuise, veu qu'elle est moderee. Mais d'autant qu'on n'a besoin de se mettre en peine d'en garder pour l'Esté, durant lequel les poules en fournissent à suffisance ; ne faut péser que pour l'Hyuer, & à telle cause retenir des œufs que les poules font dans le mois d'Octobre : car par estre les plus frais de la saison, passeront aussi plus auant dans l'Hyuer, que si on les auoit prins deuant ce temps-là. Entre les munitions de viures qui furent preparees pour l'armee que le Roy Charles VI. dressa contre l'Angleterre, l'an mil trois cens octante six, y auoit prouision de moyeux d'œufs, batus auec du vinaigre dont des tonneaux estoient remplis, par là nous apparoissant n'estre d'auiourd'huy la dificulté de conseruer telle viande.

Faire couuer les poules.

C'EST la nourriture de la poulaille, & vne partie de son reuenu : reste à monstrer comment on la multiplie, pour en faire durer la race ; sans lequel moyen, dans peu de temps l'engeance en defaudroit : veu la courte vie de ceste espece de volaille, laquelle ne passe guieres plus auant que de cinq à six ans : encores est-ce pour le respect des plus robustes masles, coqs & chapons : car quant aux femelles, elles sont du tout vieilles à quatre. Ceste poulaille se renouuelle par ses œufs, selon le commun naturel des oiseaux. Les poules tendent là, que de faire leur ponte, pour apres la couuer & esclorre ; à quoi Nature les incite. Mais d'autant que rarement viennent-elles à bout de leur entreprinse, pour le danger des chiens, renards, & autres bestes ; qui gastent & œufs & poussins, quand ils les rencontrent en campaigne, alors que d'elles-mesmes les poules s'efforcent d'esleuer leurs petits ; aydant aux poules, leur inclination naturelle a esté redigee en art. Suiuant lequel on obserue diligemment la poule qui a acheué sa ponte, pour lors la mettre en œuure, sans la laisser refroidir de ceste sienne grande affection. La ponte (que les femmes du Languedoc appellent *poustaignade*) est certain nombre d'œufs que la poule fait sans se reposer que bien peu, vn chacun iour, quelquesfois deux, mais rarement, reuenant peu plus ou moins, à dixhuict ou vingt. L'on recognoit facilement cela au glosser, qui est vn continuel & nouueau chant, different de leur ordinaire musique. Toutes poules, quoi que glossantes desireuses de couuer, ne sont propres à ce mestier. Les plus ieunes de deux ans n'i valent rien, ne les griesches, ne les escarrabillades & farouches, qu'on appelle aussi enragees, ne celles qui ont des ergots comme des coqs : ains seulement les franches & paisibles, estans d'ailleurs bien complexionnees, & de robuste nature. Le plustost qu'on peut, apres l'Hyuer, mettre couuer les poules, est le meilleur, pour auoir des poulets auancés, afin d'estre grands deuant l'arriuee de l'Esté, & pouuoir estre chaponnez deuant la sainct Iean, par ce moien auoir des chapons auancez, & en suite grands, selon le prouerbe : *Chapons deuant la S. Iean, & Chaponneaux apres*, n'estãt possible que les tar-

difs puissent atteindre ceux qui naissent de bonne heure. Mesme considera-tion a-on des femelles que des masles, plus valeureuses estans tousiours les poules qui se rencontrent les moins tardiues. Les anciens ont defendu de faire estat des poulets esclos depuis la mi-Iuin en bas; disans ne pouuoir s'accroistre, quoy que bien nourris. Nous ne reietterons pourtant les poulets tardifs, par souuentesfois de tels, s'en rencontrer faire bonne fin: mesme venans à propos, quand les primerins n'ont eu saison. Non pour en faire des chapons de la grande sorte, ains de la moyenne, pour les manger en chapponneaux ou estoudeaux durant l'Hyuer, qui par bonne nourriture, s'engraissent tres-bien, ayans tiré leur embonpoint dés leur naissance, s'accordant sur les moissons. De mesme que les masles, conuient manger en Hyuer les femelles tardiues, sans auoir esgard aux œufs qu'elles font en abondance: à cause de l'abastardissement de la race: grande ne se pouuant conseruer que par les poules, ayans grand corps, ce qu'on ne treuue en celles de ceste voleeci, qui demeurent tousiours petites, à cause des froidures arrestans leur accroissement.

POVR couuer, seront choisis de grands œufs, car de tels, comme a esté dit, vient la grande poulaille. Et si on desire d'auoir plus de masles que de femelles, y en mettra-on plus de poinctus que mousses: d'autant que selon l'antique & curieuse recerche, de ceux-là sortent les coqs, & de ceux-cy, les poules. Conuient aussi en cest endroit ne se seruir que d'œufs fraischement pondus, pour leur facilité à esclorre, au respect des autres longuement gardez, qui à ce ne valent rien, non plus que les legers. Mais on les choisira de dix ou douze iours, & fort pesans, c'est asçauoir iusques là, que l'eau ne les puisse porter. Par laquelle espreuue, l'on discernera les bons œufs d'auec les mauuais, quand en les plongeans tous dans l'eau fraische, l'on rejette pour couuer ceux qui nagent au dessus, retenant les autres qui tumbent au fonds, comme aussi les meilleurs à manger. De ceci, en outre, seruira l'eau, que rafraischissant les œufs, les mettra tous en mesme poinct, pour esclorre de compagnie. Est de besoin prendre garde à la Lune, d'autant que plus facilement naissent les poulets en sa montee, qu'en sa descente; parquoy faudra mettre couuer les œufs sur la fin du croissant, pour esclorre au commencement d'iceluy.

Choisir les œufs.

Colum. liu. 8. chap. 5.

&

le temps.

OBSERVER le nombre impair des œufs qu'on met couuer: de les fourrer tous à la fois au nid, auec vn plat de bois, sans estre lors licite de les toucher à la main, ne compter vn à vn: de mesler parmi la paille du nid, des buschetes de bois de laurier, des aux, des clouds de fer, & autres drogueries pour preseruer des tonnerres les œufs, dans lesquels ils tuent les poulets jà demy formez, comme l'on dit, sont traditions des antiques Payens, desquelles aucunes superstitieuses femmes tiennent encores auiourd'huy quelques reliques, à quoy nullement ne se faut arrester, pour la ridicule curiosité, ains à ce qui peut auancer l'œuure par raisonnable iugement. Ceste raison antique s'accorde auec la pratique de ce temps, que tant moins faut bailler des œufs à la poule, que plustost on l'employe à couuer: pour la difficulté plus grande, qu'il y a à faire esclorre les œufs, tost que tard: à raison des froidures, qui ne sont encores passees en Ianuier ne Feurier, auquel temps aucuns commencent à les mettre en œuure. Parquoy en telle primeraine saison, ce

Refutation des mauuaises coustumes à mettre couuer.

Colum. l. 8. chap. 5.

sera assez de donner à vne poule vne douzaine d'œufs : en Mars, quelque peu d'auantage: & finalement en Auril, & de là en hors, tant que la poule en pourra embrasser & couurir : à la couuee de laquelle aidera beaucoup le temps, s'eschauffant de iour à autre.

Pour auoir des poulets durant l'Hyuer.

De mettre couuer des poules dans le fort de l'Hyuer, pour auoir des poulets en telle saison, est chose plus difficile qu'vtile : toutesfois si sans auoir esgard à la peine, ainsi le desire nostre mere de famille, à ceci employera-elle de ses poules celles que pour over en Hyuer elle aura tenuës enfermees, comme a esté monstré: lesquelles à cela aucunement propres par traictement particulier, se duiront plus aisément à ce seruice-ci, qu'autres prinses directement du poulailler. Les mieux marquees de celles-là, & les plus fraisches, seront retirees en quelque chambrete chaude, & là nourries curieusement en toute abondance de viande & bruuage: en les tenans nettement, les eschauffans auec du seneué, & des soupes en vin, & du pain blanc: à quoy aide aussi la fueille & la graine d'ortie dessechees & mises en poudre. Et lors qu'apres leur ponte les verrez glousser, leur conuiendra donner des œufs à couuer, les logeans derriere le four à cuire le pain, pour là chaudement accommodees & hors de bruit, parfaire leur œuure. Pendant qu'elles seront en train, leur faudra continuer le traictement accoustumé, pour ne leur donner occasion par famine de laisser la besongne imparfaicte.

Autre moyen.

Mais plus asseurément que par autre voye, peut-on auoir des poulets en Hyuer, par le moyen des pigeõs patéz, lesquels de nature couuãs toute l'ãnee, estans bien traictés, esclorrõt des œufs de poule cõmune, si on les leur suppose au lieu des leurs qu'on aura osté auparauãt, Ainsi cuidãs couuer leurs propres œufs, couueront les autres, desquels sortiront des poulets : qu'apres par bonne nourriture, faudra curieusement esleuer dans des cages en lieu chaud: à quoy grand soin est requis, puis que c'est sans mere qu'on entreprend telle œuure: aussi en c'est endroit-là consiste la maistrise de ceste delicatesse.

Faire esclorre les œufs sans poule.

C'est vne trop grande curiosité que de faire esclorre les œufs de poule, sans les mettre couuer sous aucune volaille. Cela se fait neantmoins en vn petit forneau, à cela accommodé, eschauffé par le dessous d'vn feu continuel, esgal & non trop fort, duquel les œufs sont eschauffés, & dans dixhuit ou vingt iours les poussins en sortent auec esbahissement. Le fourneau est de fer ou de cuiure, vouté en rond par le dessus, à la maniere de ceux à cuire le pain: paué de mesme matiere, droitement & sans aucune pante comme vn plancher. Dessus lequel sont arrengez les œufs, entremeslez auec de la plume, & couuerts d'vn oreiller de plume bien mollet. Le feu continuel & esgal est donné à tout le fourneau, par quatre lampes tousiours allumees, posees de telle sorte, que leur flamme touche le dessous dudit plancher, qui la communique à tout le fourneau & aux œufs qui sont dedans, lesquels sont aussi eschauffez par la reuerberation dudit fourneau. Pour plus grande aisance, faudra que le dessus du fourneau soit tout d'vne piece, en forme d'vne cloche en timbre, vn peu platte, ayant vn petit anneau en la sommité du dehors, pour la retirer estant eschauffee, quand on voudra remuer les œufs : ce qu'il faudra faire vn couple de fois durant la couuee. Faudra aussi que le plancher estant de figure ronde, enuiron d'vn pied de diametre, aie sur sa circonference ou bord vn rehaussement

ſement d'vn pouce de haut, & qu'il ſoit tellement eſpais, qu'vn petit canal y puiſſe eſtre fait, dans lequel on vienne à fourrer le deſſus du forneau iuſtement de part & d'autre. Ainſi par artifice l'eſprit de l'homme ſupplee à vn beſoin au defaut des poules: pouuant par ce moyen faire ſans elles en tout temps, ce qu'en vn certain ſeulement Nature nous permet faire auec elles. Les poulets ainſi eſclos, forcément, ſont ſujets à defluxions & reumes, & par ainſi difficiles à eſleuer: à cauſe dequoy en faudra auoir beaucoup plus de ſoin en leur premiere ieuneſſe, que des naturels, pour les faire venir en leur parfait accroiſſement. Cecy ne ſera ſans merueille. En l'hiſtoire du royaume de la Chine, eſcripte par Ian Goncalés Eſpaignol, eſt monſtree la façon que les gens du païs tiennent pour auoir des Canars, ſans mere couuante. Ils en mettent les œufs parmi du fumier, & ſans autre moyen, dans certain terme retirez de là, ſont doucement caſsez, l'vn apres l'autre de chacun ſort vn petit Caneton, qu'aprez l'on nourrit & eſleue dans des cages. Cela ſe fait durant l'Eſté: ſi c'eſt en Hyuer, l'on y aiouſte le feu, l'accommodant à cela, pour fortifier la chaleur du fumier. En Egipte, vers le grand Caire & és villages tirans de là, à la mer rouge, font eſclorre des œufs de poule dans des fours à ce appropriez. On meſle parmi les œufs, du fien de Chameau, dont la chaleur, auec celle du feu mis au deſſous le fourneau, en font ſortir des poulets dans vingt iours, qu'en ſuite, l'on nourrit ſans mere. Mais ſouuentesfois auient, que les poulets naiſſent difformes, deffectueux ou ſurabondans en membres, iambes, aiſles, creſtes, ne pouuant touſiours, l'artifice, imiter entierement la Nature.

Où loger la poule & ſes pouſſins.

A L'ESLEVEMENT de la poulaille, le prenant à l'origine, eſt neceſſaire d'eſtre pourueu de lieu propre, autrement peu de plaiſir aura la mere-de-famille de ſa nourriture: la poule couuante, ne les pouſſins eſclos, ne pouuans ſouffrir l'incommodité d'vn mauuais logis. C'eſt pourquoy nous auons ordonné des cabinets eſtre faits en lieu ſecret & chaud, auquel ſans bruit & nul froid, à l'aiſe les poules puiſſent ſatisfaire à leur deuoir. Dans les poulaillers communs elles coueront tres-bien, voire & auec affection, eſtant le lieu de leur habitation ordinaire, auquel elles font les œufs de grande efficace en ceſt endroit: non pour les primeraines couuees, ains pour les ſubſequentes, quand preſſees de la ſaiſon toutes les poules ſe meſlent de couuer. Là doncques vers le moix d'Auril & en apres, pourra-on laiſſer les poules faire leur taſche: à la charge toutes-fois, de placquer des portes de fil d'archail au deuant de leurs nids pour engarder que l'autre poulaille ne les deſtourne de couuer, & les poules couuantes auſſi de quitter beſongne & d'en ſortir qu'aux heures ordonnees par la gouuernante, pour les enuoyer promener. Es cabinets loge-on les poules employees des premieres en ceſte action: à la charge que pour les primeraines couuees, ſeront les plus chauds & en ſuite les autres par ordre, ſelon le temps que leur affection à couuer eſt apparue.

Auis touchant le couuer.

EN quelque lieu qu'on loge les couueuſes, pour vn preallable l'on nettoiera tres-bien les nids, de meſme les perfumera-on auſſi, afin de les remplir de bonne odeur, apres en auoir chaſsé la mauuaiſe: puis les garnira-on de paille fraiſche, ou pluſtoſt de foin, pour les raiſons dictes: & au deuant ſeront mis des petits aix, pour empeſcher les œufs de verſer en hors, au re-

muement de la poule. Tout ioignant, la gouuernante accommodera de la victuaille & de l'eau, pour manger & boire, à ce que l'aisance de telles choses face arrester les poules à leur besongne : de laquelle quelquesfois la gouuernante les retirera, pour leur faire prendre l'air & le Soleil, & ce sera lors qu'elle les verra par trop opiniastrement arrestees à leur œuure, pour peu de temps toutesfois, de peur que les œufs se refroidissent par trop longue absence.

Autre. SANS necessaire cause, s'abstiendra la gouuernante de toucher les œufs estans vne fois posez sous les poules, pour le danger de tout gaster: ains auec patience attendra qu'ils soyent esclos Pour laquelle chose faciliter, est à propos retourner les œufs de costé à autre, vne ou deux fois, durant la couuee: afin qu'esgalement la poule les eschauffe. Mais à ce qu'on ne s'y deçoiue, conuiendra marquer les œufs d'vn endroit, auec quelque couleur : ainsi sans danger de mesconte sera pourueu à cest article. Sans destourbier, les poulets se trouueront esclos dans vingt-vn iour au plus tard, selon l'ordinaire experience: conforme au dire des anciens, qui ont remarqué les œufs des poules communes s'animer dans trois fois sept iours, & ceux des paonnes, canes & oyes, dans trois fois neuf. Pendant ce temps-là, les poules couuantes seront souuent visitees, à ce que rien ne leur nuise, ne la mangeaille, ne boisson leur defaille. Car à faute de ce soin, plusieurs mangent : mesmes y en a-il de tant attachees à leur besongne, qui se laissent plustost mourir de faim, que de sortir du nid pour aller paistre.

Colum. liu. 8. chap. 5.

Premier soin des poussins. PAR telle frequente visite, la gouuernante secourra les premiers poussins escloans, qui souuentesfois ne peuuent sortir de la coque pour sa durté, de laquelle leur rompant quelque peu tout doucement, lors qu'elle entendra pioler les poussins dedans, ce sera pour faciliter leur issue, à quoy aura l'œil arresté, passé que soit le dixneufiesme iour, car alors commencent-ils à esclorre. Mais apres le vingt-vniesme, faudra ietter au loin, comme inutiles, les œufs qui demeureront entiers, sans que la poule s'y amuse plus. Ne se faut haster de retirer les poussins à mesure qu'ils naissent, ains conuient les laisser sous la mere vn iour & d'auantage, en attendant les autres qui doiuent sortir, sans se soucier de leur donner ce-pendant rien à manger, par n'en auoir nul besoin.

Leur traictement. ESCLOS que soient tous les poussins, la gouuernante les sortant du nid, les logera auec la mere, dans quelque grand panier ou crible, pour vn iour seulement : mais ce sera assés chaudement auec des fourreures des estoupes, & autres matieres à ce propres, pour les preseruer du froid, que lors ils craignent fort. Peu à peu leur accoustumera l'air, afin que sans alteration s'habituent à viure. Là les parfumera auec des herbes de bonne senteur, comme rosmarin, poulliot & semblables, preuenant par tel remede plusieurs maladies, esquelles ces bestioles sont suietes dés leur origine, mesmes à la pepie, Changeant d'habitation, on les enfermera tousiours auec leur mere dans vne grande cage, reposans ou au cabinet, auquel ils seront nais, ou en quelque chambrete claire, temperee de froidure & chaleur : En ce commencement seront les poulets nourris auec curieuse diligence, les visitans de coup à coup. Leur viande est le millet cru, l'orge & le froment cuits, les miettes de pain trempees quelquesfois dans le vin, autres dans le

laict

laict, le caillé & semblables friandises qu'on leur renouuelle de fois à autre, pour leur aguiser l'appetit. Estans quelque peu enforcis, leur baillera-on de deux en deux jours des pourreaux hachez menu, auec du nazitor, plus pour medecine que pour aliment, ce que toutesfois ils mangent sauoureusement. La viande ne leur manquera jamais, sur tout le millet, qui doit faire le gros de la nourriture, comme aussi leur agreant tres-bien (si toutesfois estes en païs le produisant:) non plus l'eau, ne se pouuant passer de boire & bourbeter. L'air auance beaucoup ce jeune bestail, moiennant qu'il leur soit donné à propos, assauoir, lors qu'il fait beau temps leur faire sentir le Soleil, pour quelques heures seulement & les en retirer puis apres, jusqu'à ce que paruenus en raisonnable grosseur, sortis de la chambre, on les expose en la campaigne sous la conduite de leur mere, qui auec grand soucy les esleue; les faisant manger & les couuant soigneusement sous ses aisles, pour les parer du froid, & les defendre contre tout ce qui leur voudroit faire mal.

Leur conduite, par les poules. *ou* *Par les chapons.*

PLVSIEVRS petites couuees pourra-on assembler pour faire vne grande bande de poulets, jusques à trois douzaines, qu'vne seule poule conduira tres-bien: dont sortira ce mesnage, que tant plus de poules se remettront à faire des œufs, que moins s'occuperont à la conduite des poulets.

ENCORES peut-on descharger entierement toutes les poules de telle conduite, en la subrogeant aux chappons: à cela tres-propre, y estans dressez vne fois. On choisit vn chapon de grand corps, assez jeune & bien esueillé, on lui plume le ventre, apres on le lui frotte auec des orties piquantes: puis le chapon est enyuré auec des souppes au vin, faites de pain blanc & fort vin rouge, dont on lui baille à manger tout son saoul. Ce traictement lui est continué par deux ou trois jours, pendant lesquels on le tient emprisonné dans vne petite caisse de bois, fermee, auec son couuercle, mais esuentee par trous & fentes, afin que le chapon n'y estouffe. De là on le remue dans vne cage, en lui donnant pour compaignie, vn couple de poulets ja grandets, lesquels par manger & frequenter ensemble, le chapon caresse iusqu'à les couurir de ses aisles. Et telle approche des poulets joignant le ventre plumé du chapon, en la cuisson procedante des orties, apporte soulagement au chapon: si que donnant aux poulets son entiere guerison, qui auient à la longue, il les prend en amitié; voire telle qu'il ne les abandonne nullement, craignant que par leur absence son mal reuienne. Ce que voyant on augmentera le nombre des poulets, mais peu à peu, d'heure à autre, iusqu'à ce que toute la bande soit complete, de laquelle on veut que le chapon soit capitaine. Lequel, aprés vn couple de jours qu'il aura accoustumé ses poulets au logis, les sort en la campagne, où il les conduit auec toute affection & sage dexterité, estãt continuellement aux escoutes, pour les defendre selon les occurrences, & en action pour les faire paistre, les promenans vnis ensemble, à ce que mal ne leur aduienne. Et lui dure telle amitié fort longuement: car il ne les abandonne, ne du pied ne de l'œil, iusqu'à ce qu'ils soient du tout grands, les cochets conuertis en chapons, & les poulettes facent des œufs.

Auis singulier sur le couuer.

OR comme la meilleure conduite des poulets appartient au chapon, aussi la plus profitable couuee, est deuë à la poule d'Inde: laquelle pour son grand corps, couue grande quantité d'œufs de poule commune, par sa grande chaleur, les eschauffe tres-bien, & par sa constance, ne les abandon-

ne iamais : si que toutes telles qualités assemblees, causent la naissance de plusieurs poulets à la fois : lesquels par-apres baillez à conduire au chapon, ne peuuent faillir de faire bonne fin. Ceste estant la quint-essence du gouuernement de la poulaille commune, pour la faire abonder en la maison, que la poule commune n'estant emploiee qu'à oyer, par consequent rend des œufs en grande abondance, & en suite la poulaille en procede, comme dit est, par la suffisance de la poule d'Inde, & du chapon.

Chaponner. Est aussi besoin de se haster tāt qu'on peut au chapōner des estaudeaux, afin d'auoir des grands chapons, pour les raisons representees ci-dessus. Iaçoit que tout l'Esté soit bon pour chaponner, si est-ce que le moix de Iuin en est la meilleure saison : partant ne laissera-on escouler sans l'emploier à chaponner tous les cochets qui s'en treuueront capables. Les poules aussi sont chaponnees, pour en faire la chair plus delicate : & leur sert en outre ce moyen, de les rendre fecondes en œufs : non toutesfois germez, à faute de masle : qui ne s'accoste de la femelle ainsi accoustree, dont ils demeurent impropres à esclorre. Cela se fait par incision, en leur ostant certaine pellicule, à quoy les moindres mesnageres sont entendues. Comme tous autres chastremens, ceux-cy se font en la Lune vieille, & iour clair & serain.

Chastrer la poulaille. Ceci est de commun auec toute autre nourriture, que de garder les plus ieunes & meilleures bestes, & se desfaire des autres, sous distinction des especes. Ainsi on enuoiera à la cuisine les poules qui auront atteint le quatriesme an de leur aage, par ne pouuoir plus durer au trauail des œufs : celles qui n'auront esté treuuees propres à couuer : qui perdent les œufs : qui les mangent, qui les cassent, pour leur naturel esuenté, tenans du masle, & chantans comme les coqs : de la chair desquelles on se seruira estans grasses, qu'à telle cause l'on meslera auec les chapons & estaudeaux, pour estre nourris de compaignie. Le seul grain engraisse bien ces animaux, pourueu qu'on leur en donne à suffisance, par ordinaire regle : & c'est auec frais moderés, si on est en pays abondant en bleds, par consequent en pailles, autour desquelles ce bestail se paist tres-bien, y treuuant tousiours du grain à manger. Aussi descharge la despence de cest entretenement la verminiere laquelle sera accommodee comme dessus a esté monstré.

Comment l'engraisser.

Povr à toute extremité engraisser & chapons & poules, conuient recourir à l'empastement duquel on se sert en plusieurs endroits, celebrez par ce Royaume pour telle espece de mesnage, comme entre autres sont prisez les gras chapons du Mans, ceux de saint-Geni, de Loudun. Diuersement on se manie en cest endroit, selon la diuersité des lieux & humeurs des personnes. Apres auoir esplumé la teste & les entre-cuisses des chapons & des poules, on les met en mue dans les cages basses, qu'on repose en lieu obscur & chaud : ou bien, afin de ne voir plus la clarté, cōme preiudiciable à la graisse, on leur creue les yeux. Là les chapons sont nourris de pilules faites auec farine de millet, ou d'auoine, ou d'orge, qu'on paistrit en eau chaude à mesure qu'on les leur baille à aualler, à quoy aucuns ajoustent des raues hachees menu. Deux ou trois fois le iour les paist-on, voire tant qu'ils peuuent digerer leur baille-on à manger de telle viande, à laquelle on les accoustume, la leur donnant peu à peu aux premiers iours, & en suite les vns apres les autres, leur augmentant d'ordinaire, auec ce iusques où de ne leur mettre

Autrement, & mieux.

la viand e

la viande sur viande: c'est à dire, de ne leur rebailler à manger tant qu'on sentira au manier du gosir y auoir de la mangeaille precedente, ains attendre d'estre du tout digeree. Ce traictement se fait sans boire, d'autant que les pilules ou pelotes portent le bruuage, lesquelles nouuellement pestries, & en outre trempees dans l'eau, sur le poinct qu'on les veut faire aualer aux chapons, seruent de manger & de boire tout ensemble. Aucuns y aioustent ceste curiosité, que d'enfermer chacun chapon ou poule dans vn pannier ou cabas suspendu en l'air, par des cordes, à ce tellement approprié, que la teste sorte d'vn costé pour receuoir la pasture & le cropion de l'autre pour la vuider & digerer, afin que la fiente ne l'importune. La beste estant au reste, tant à l'estroit du corps, qu'elle ne se puisse remuer, ains qu'elle demeure tousiours sur son ventre, y mettant au dessous du foin ou de la paille, pour l'engarder de blesser. Plus curieusement que les precedentes, ces volailles ci seront esplumees, voire iusques sous les aisles; à ce que les poux, vermine, & fiente ne s'y puissent arrester, Quelquesfois on les retire de là pour les faire vn peu pourmener, & principalement pour leur donner moyen de se peigner & gratter, en espluchant leur penage auec le bec. Ie ne parle ici des delices de ceux qui prodigalement font engraisser des chapons auec de la dragee musquee, de l'anis preparé, & autres precieuses matieres pour donner goust exquis & delicat à la chair, telles sumptuositez surpassans l'estat moderé de nostre pere-de-famille, les laissans à ceux dont les moyens & voluptez de gueule, marchans ensemble, leur font commettre tel excez.

POVR fin de ce gouuernement, je diray que les poulailles communes, masles & femelles, ont accoustumé de faire des grands maux aux bleds sur le poinct de leur maturité, lors que pour le voisinage de la maison, y peuuent atteindre: & aussi és païs où les gerbes se-journent en l'aire à descouuert icelles demeurent à leur discretion, Pour à quoy remedier, conuient tenir enfermee toute la poulaille depuis que les bleds commencent à meurir, jusques à ce que resserrez dans les grãges & greniers, ils soyent exempts de telle tempeste. Ce sera dans quelques chambres claires & esuentees qu'on les gardera, separément par leurs especes, où elles seront nourries auec raisonnable ordinaire, de grain & d'eau en abondance: pendant lequel sejour, nonobstant leur seruitude, ne laisseront les poules de faire des œufs. De mesme fera-on en temps de semailles, par tel emprisonnement en gardant la poulaille de gaster les grains dans terre auant qu'ils poulsent. *Auis pour preseruer les bleds du degast des poules.*

LA POVLAILLE D'INDE.

CHAPITRE III.

LA COMMODITE' qu'on tire de la poulaille d'Inde, à cause de l'abondance des precieuses chairs, dont elle honore la table du Seigneur en toutes saisons, & les œufs de mesnage qu'elle donne en certain temps de l'annee, font surpasser les difficultez de son esleuement & nourriture, sous lesquelles on souloit gouuerner ce betail, lors *Son vtilité.*

que premierement il vint à nostre cognoissance. Croiant que parce qu'il est estrãger, ne pouuoir viure & se multiplier de par-deçà, qu'auec extreme souci & despence. Mais le temps maistre des arts, nous a enseigné ces oiseaux ci, estre de passable entretien, sans excessif coust, s'esleuer presques en tout air, bien que le chaud luy soit le plus propre & agreable, comme le plus approchant de son naturel, & se conseruer auec moderee solicitude.

Son logis.

La premiere consideration est le logis, le preparant ainsi qu'il appartient pour commodément y retirer ce bestail durant la nuit & le iour, lors qu'il pleut, nege & vente extraordinairement: car auec l'autre poulaille, ceste-ci a de commun de craindre la morfondure & les gouttes, leur auenans par les froidures & autres iniures du temps, quand par contrainte se logent à descouuert. Basti que soit le poulailler, comme a esté monstré, sera accommodé de son iuschoir, qu'on disposera en theatre par escaliers, contre les murailles du dedans: à ce qu'aisément dés terre les d'Indars & d'Indes montent iusqu'au plus haut, pour se choisir place à leur fantasie. Car puis qu'elles ne volent guieres hautement, encores auec difficulté, pour la pesanteur de leur corps, ce seroit beaucoup les incommoder de les contraindre à se percher en iuschoir, semblable à celuy de la poulaille commune. Ce iuschoir sera accommodé auec des perches & lates, mais grosses & fortes, afin que les d'Indes s'y puissent fermement percher, ce qu'elles ne pourroient faire estant de menu bois. Aucune particuliere entree pour ceste poulaille ne faut laisser au poulailler, à cela seruant asses la porte qu'on y fait pour aller & venir: bien vne fenestre pour l'esclairer, accommodee comme celle du logis des poules communes, de barreaux de fer & de fil d'archail; afin que les d'Indes y soient en seureté. Ce poulailler sera de mesme que le precedent, vouté, blanchi, paué, & fourni de nids dans l'espesseur du mur, conuenables à la grandeur de l'animal. Les nids ne seruiront qu'à couuer en saison: car pour la ponte, ne se faut soucier de leur apprester aucun particulier lieu: dautant que ces poules font les œufs par-ci, par-là, où s'accorde, & le plus souuent sur le paué de leur logis, qu'à telle cause couurira-on souuent de paille fraische; comme lictiere à cheuaux: dont les œufs n'en seront en danger d'estre casses. Les poules d'Indes ne sont tant fertiles en œufs que les communes. Car elles ont leurs pontes limitees à trois lannee, & à chacune faisans douze ou quinze œufs ou enuiron, commençant la premiere vers la mi-Feurier, & la derniere vers le moix de Septembre.

[El]ection du d'Indar & de la d'Inde.

A la fourniture de ces animaux, pour l'engeance choisira-on le plus grand bestail, masle & femelle, puis qu'à la chair consiste toute leur esperance: des œufs peu d'estat n'en doit-on faire pour leur rarité; par n'estre aussi guieres bons à la santé. Seront au reste ces animaux ioieux & esueillés, autant que leur naturel le peut porter. A la couleur de leur pennage grand choix n'y a-il, bien que la blanche soit la plus prisee pour sa rarité, autre remarquable qualité n'y paroissant: parquoy, blanc vous-vous choisirez le coq, pour vous en mettre en race: si toutesfois commodément le pouuez recouurer. Touchant le nombre, vn masle & trois ou quatre femelles suffiront, pour vous ensemencer de telle volaille. Mais ne vous arrestés à si petit troupeau, ains ordonnés de vostre nourriture, quand le moien vous en sera offert, de six à sept douzaines de bestes, masles ou femelles, pour estre

Touchant leur nõbre &

la charge

la charge d'vn garçon que destinerés à tel seruice. Car à moindre frais nourrirés-vous telle raisonnable bande estant gardee, que demie douzaine de bestes; laissees sans soin, prés de la maison; pour les maux qu'elles font aux bleds, vignes, jardins, voire & aux prairies d'eslite, quand y peuuent atteindre. Ioint que les retenans prés du logis conuient leur donner largement à manger pour les maintenir en bon estat. Mais les pourmenans par la campagne, le long du jour treuuuent beaucoup de mangeaille; des racines, de la vermine, des herbes, des grains, des fruicts sauuages, dont pour-neant elles se paissent tres-bien. Ceux, auec raison, ont descrié la nourriture de ceste espece d'animaux, qui les entretiennent, ou dans les villes, ou aux châps dans la basse-court: car pour leur naturel gourmand, & la grandeur de leur corps, ne se contentants de peu, ne leur faut espargner le grain, sur tout l'auoine; autrement n'a on bestail que langoureux. Si que celui a bien rencontré, qui compare la despence des d'indars & d'indes à celle des mulets. *leur nourriture.*

Des le Soleil leué, nostre petit pastre conduira son troupeau en campagne tantost d'vn costé tantost de l'autre, par les bois, par les deserts, prés des ruisseaux & riuieres, quelquesfois, par les prairies fauchees, & seulement lors qu'elles sont abandonnees à l'autre bestail; afin qu'auec la diuersité de pasture, le changement des lieux le rejouïsse. Sur les dix heures le ramenera-il au logis, pour le tenir clos jusques prés de Midi: auquel temps se retournera aux pastis pour le reste du jour, la fin duquel approchant se retirera doucement auec son troupeau, lequel il enfermera dans le poulailler: mais aprés lui auoir donné vn peu de grain, tant pour le renforcer (comme l'auoine fait les cheuaux) que pour lui faire aimer le giste, quand par telle ordinaire friandise s'approchera gaiement de la retraicte. Ce qu'aussi seruira au gardien de recognoistre & compter ses bestes, à quoi faut qu'il s'accoustume sans y faillir d'vn jour, & par ce moien, pouruoira de ramasser les escartees au troupeau. Voila l'ordre conuenable pour nourrir abondance de d'indes: dont la principale despence est le gardien, petite en ce que par aumosne sans autre consideration: nourrirés vn pauure enfant, fils ou fille, capable de telle charge. *Quand & où les mener paistre.*

Par ce que la poule d'inde est la plus suffisante couueuse de toutes les poules, à autre aussi ne faut commettre le couuer de ses œufs; ni la conduite de ses d'indons: si ce n'est par contrainte, qui peut auenir, lors que se voulant peupler de ce bestail, & ne le pouuant faire que par œufs, d'iceux en faut necessairement commettre la charge aux poules communes, lesquelles assés bien en viennent à bout pour le peu de nombre; car plus de cinq ou six œufs n'en peuuent elles embrasser. Quelle que soit la poule couuante les œufs de d'inde, pour le naturel des œufs, emploiera à les esclorre enuiron vn mois. Le lieu pour couuer sera du tout semblable à celui de l'autre poulaille; assauoir, secret & plus chaud que froid: mesmes plus chaud pour les premieres couuees, que pour les subsequentes: à quoi seruiront de mesme les nids du poulailler, à la charge de les fermer d'vn treillis de fer d'archail, comme dessus est dit, les ouurant au besoin, pour garder les poules couuantes d'estre destournees. *Comment en faire couuer les œufs. &*

Des que les petits d'Indons seront esclos, les faudra mignardement gouuerner, en les gardans du froid, de la faim, & de trop rude touchement *gouuerner les d'Indons.*

sans

sans laquelle curiosité, peu de plaisir auriés vous de ceste nourriture. D'autant que ceste poulaille est tres-delicate en son commencement; tousjours gourmande, & si sotte & brutale, qu'elle ne se sçait destourner du trepis des hommes ni des bestes: à quoi ne prenans garde de prés, pire tempeste ne leur pourroit aduenir. Les meres mesmes, quoi-que de leur espece, tuent plusieurs de leurs petits, quand par mesgarde elles mettent leurs pieds dessus, sans y regarder, qu'elles froissent par sa pesanteur de leurs corps, & tant plus facilement que les d'Indons sont alors tendres & delicats. Or le moien d'escheuir tel danger, autant que le naturel de la chose le peut porter; est d'enfermer & la mere & les petits, dés qu'ils sont nais, dans quelque chambrette, claire & aëree, pour les y tenir jusqu'à ce qu'ils soient fortifiés, pour leur donner la campagne, ce qui auient plustost en vn endroit qu'en l'autre, selon la faculté du Ciel. Commodément tient on aussi des d'Indons dans des grandes cages, auec lesquelles sont portés à l'air, au Soleil aux belles heures du jour, & rapportés la nuict dans la maison; sans leur laisser sentir ne froidures, ne pluies, ne vents: ni aussi la trop grande ardeur du Soleil, de peur de les entester, pour laquelle cause, auec vn jusques-où, les y laissera-on sejourner. Aussi ne les faudra jamais tenir en chambre carrelee de brique ou de pierre, à cause de la froidure qu'ils endurent aux pieds, reposans sur telles matieres; dont leur viennent les gouttes, & finalement la mort. Ce qu'on preuiendra les nourrissans en lieu planché de bois; pour y demeurer tant que par l'aage puissent supporter toutes sortes d'habitations dedans & dehors le logis.

Leur nourriture.

De toutes lesquelles intemperies, se prendra garde la gouuernante de la poulaille: aiant l'œil continuellement sur ceste-ci, la plus debile dés son origine de toutes les autres, & la plus difficile à esleuer: ne pouuant, pour sa gourmandise, patir ni la faim ni la soif: pour laquelle cause, ne la faut jamais laisser sans viande. Vn bruuage de nourrir ces poulets auec moieux d'œufs cuits durement, meslés auec miettes de pain blanc (comme plusieurs ont le temps passé cuidé ce estre leur seule & salutaire viande) n'est nullement necessaire, parce qu'ils se contentent bien aujourd'hui de moindre traictement. Ce sera seulement à leurs maladies qu'on visera de telle delicatesse, aussi de leur tremper quelquesfois le bec dans du vin & leur en faire boire quelque peu. Pour l'ordinaire, leur donnera-on à manger du mil, panil, orge cuit: par fois des laictues hachees menu, du pain émié auec du caille ou fourmage mol, des soupes en vin & en laict, & autres viandes que leur changerés selon l'appetit. Vous resoluant à cela, que tant plus les soliciterés, à manger, tant plus-tost paruiendront-ils à leur parfaicte grandeur, pour sortis de tutelle, estre enuoiés paistre auec la troupe des grands: & tout d'vne main, deliurer la gouuernante de la solicitude de leur esleuement.

Du chastrer des d'Indars.

Le chapponner des coqs d'Inde, estant d'aussi grande vtilité que des autre & communs, & en fait continuer l'vsage à ceux qui l'ont exprimenté: en quoi, outre l'ameliorement de la chair, ceste commodité se treuue en ce mesnage, que par le chastrer la furie de ces coqs est abbatue: autrement laissés entiers & en grand nombre, c'est merueille du tourmens qu'ils donnent aux poulets, par intemberâment les chaucher à l'arriuee du Printemps. Donques, paruenus en conuenable grandeur, sans longuement attendre, tous les jeunes d'Indars du troupeau seront chastrés: exceptés ceux qu'on desire laisser pour

ser pour semence : sous ce departement, que d'en laisser vn entier pour chacune dixaine de d'Indes. Pour la petitesse des genitoires, eu esgard à la grandeur de la beste, & aussi par se treuuer profondement enfoncés dans le ventre : ce chastrer est vn peu difficile : mais non tant, qu'il ne soit faisable y regardant de prés.

De l'engrais de la poulaille d'Inde. QVANT à l'engraisser, cela n'est necessaire par traictement particulier d'autant que par l'ordinaire nourriture & conduite, ceste poulaille se maintient tous-jours en poinct d'estre mangee. Cela neantmoins est laissé en la liberté d'vn chacun pour les mettre en mue, & là les manier à la mode des autres chapons, dont on les comblera de graisse.

LES PAONS.

CHAPITRE IV.



Discours sur la nourriture des Paons. C'EST le Roi de la volaille terrestre, que le Paon, comme la primauté sur l'aquatique est deüe au Cygne. Les Paiens auoient en tel honneur le Paon, qu'ils le dedioiét anciennemét à Iuno leur Deesse, laquelle auoit son temple en l'Isle de Samos, abondante en ceste espece de volaille. Deux excellentes qualités a le Paon : plaist à la veuë, & au goust. Car que pouués-vous regarder de plus agreable, que le manteau du Paon ? Ni quelle plus exquise chair que la sienne pouués-vous manger ? On lui donne ces epithetes Aile d'Ange, & Voix de Diable. Aucun autre oiseau ne s'apriuoise tant familierement de l'homme, dont le pennage, comme de cestui-ci, soit paré d'or, d'argent, d'azur, de soie verte, de grise, d'orangee & d'autres diuerses couleurs, si artistement arrangees, qu'on se perd en la contemplation de l'œuure. Quant à la voix, elle est voirement asés mal plaisante : mais seulemét à qui elle est nouuelle, estant vn peu violente & aigre, car touchant au ton, ce n'est qu'vn ramage particulier à ceste espece d'oiseau, Et me semble ceux estre de difficile contentement, ou faschés d'autre chose, qui pour cela rejettent tant precieuse & noble nourriture : endurans cependant l'importun piolement des d'indes, canes, oïes, & poules communes : le grumellement des pourceaux, & semblables bruits de toute sorte d'animaux qu'on entretient en vn mesnage. Encores le crier des Paons se treuue vtile, en ce que souuentesfois ils descouurent les estrangers suruenans en la maison de jour ou de nuict, au Printemps ou en Esté : és autres saisons de l'annee estans presque muets : Ainsi ils communiquent auec les chiens au seruice qu'ils font pour garder le logis. De quoi je suis fidele tesmoin car durant les guerres ciuiles ils m'ont fourni diuerses preuues de telle loüable qualité : aians souuentesfois esuenté les secretes approches des ennemis en ceste mienne maison, durant l'obscurité de la nuict, estans perchés sur les arbres qui en sont le plus prochains. C'est bien le plus fascheux, & qui plus auroit besoin de correction, seul vice de ceste volaille, que le degast des jardinages, des vignobles & des baieries. Quant à celui des couuertures du logis, peu ou point de mal y feront-ils, si les tuiles en sont posees & basties ainsi qu'il faut : mesme ne

monteront-ils

monteront-ils presques jamais sur les couuertures, si prés de la maison y a de grãds arbres pour s'y juscher. Aux jardins aussi y a quelque remede : car il ne faut qu'en chasser les Paons en sifflant & autrement les effarouchans, quand on les y void, comme on fait l'autre poulaille: dont les jardins demeureront exempts de telles injures. Mais des bleds difficilement les en peut-on destourner, estant semés prés de la maison. Dautant que ne pouuans mener paistre les Paons en autre quartier comme les d'Indes, oïes, & canes; ni enfermer dãs le logis au temps du degast des bleds, comme la poulaille commune; on les laisse en leur liberté ; ce qui est l'abregé de l'aigreur de ce gouuernement. A quoi il semble que les Paonnes apportent du soulagement, quand sur la maturité des grains, elles se treuuent embesongnees à couuer, & partant font-elles peu de degast aux bleds durant ce temps-là.

Le nombre des Paons qu'on peut nourrir.

Le moins qu'on puisse entretenir de Paons, euitant tant qu'il est possible le mal qu'ils font, est demie douzaine de femelles & deux masles; non qu'vn masle seul ne fournist à ce nombre : mais par la raison des coqs communs, *Qui n'en a qu'vn n'en a point*, ne faut jamais estre sans auoir pour le moins vn couple. Estant vostre maison plus enuoisinee de prairie que de terres-à-grains ou vignobles, & passablement accommodee d'arbres sauuages, ne vous arrestés à si petite nourriture (laquelle ne vous pourroit de guieres plus seruir que de contenter la veuë) ains amplifiés-la tant que pourrés: afin qu'auec le decorement, la commodité de l'vsage de ses chairs, en toutes saisons y soit ajoustee. Iusqu'à vingt trois ou vingt quatre ans vit le Paon, s'il est en païs qui lui agree, & ne lui auient inconuenient : j'entens parler seulement du masle; car la femelle ne passe si auant en aage. La plus-part des Paons masles & femelles sont de diuerses couleurs : gris, blanc, noir, vert, bleu, jaune, incarnat, orangé, & de plusieurs autres : neantmoins s'en voient de tous blancs, estans de tres-belle representation. Cela auient plustost par jeu de Nature, que par artifice, bien que plusieurs estiment faire esclorre les poussins tous blancs en contraignant la mere; couuant les œufs de Paon, à ne regarder que blanc, par ce moien communiquant telle couleur à ses petits : & cela se fait en enfermant la Paonne couuante dans vn cabinet blanchi, n'aiant deuant ses yeux autre objet que la blancheur.

Leur aage de vieillesse:

Leur couleur:

Naturel des Paons Terrestres & Celestes.

Il y a deux especes de Paons, Celestes, & terrestres; differens en ce seulement, que ceux-ci sont du tout domestiques, & ceux-là, presques sauuages, n'entrans que tres-rarement sous les couuertures du logis : ains continuellement demeurent en campagne, se branchans sur les arbres, quel temps qu'il face: pondans; couuans, & escloüans leurs œufs, quelquesfois sur les arbres, & le plus souuent par les halliers & buissons, que les meres choisissent à leur fantasie : d'où elles emmenent leurs petits pour les faire paistre. En somme, ils ne tiennent du priué que la frequentation & hantise auec l'autre poulaille, mangeans ensemble ordinairement. Pour cela neantmoins ne laissent-ils d'estre fort farouches, ne souffrans l'approche des personnes que jusqu'à estre regardés : en quoi, comme y consistant leur gloire, il semble qu'ils se plaisent; à ce naturellement instruits, pour le contentement de l'homme. Ils sont au reste tant jaloux de leurs belles plumes, qu'ils n'en souffrent l'attouchement, pour crainte d'en estre despouillés, de sorte que difficilement peut-on prendre tels oiseaux sans les offencer. Mais à la longue ils

gue ils font largesse de leurs belles plumes, quand de maturité elles cheent de leur queuë, tous les ans vne fois, enuiron la fin du mois de Iuillet ou au commencement d'Aoust: laquelle queuë se remplume deuant l'arriuee des froidures.

Non plus pour les terrestres, que pour les celestes Paons, se faut soucier de dresser logis: d'autant qu'ils ne s'assujettissent à jucher à certain & designé endroit; ains par-ci par-là, sous les portiques & lieux communs, prés les estableries: les terrestres se retirent la nuict, se perchans és lieux les plus esleués; les femelles faisans leurs œufs où s'accorde le mieux, toutesfois en lieux incertains, aujourd'hui en vn endroit, demain en vn autre. Toutes sortes de Paons se treuuent mieux en air temperé, qu'en importuné d'aucune extremité; encores que mieux ils supportent les grandes chaleurs, que les excessiues froidures: toutesfois contre les rigueurs de l'Hyuer resistét-ils mieux, qu'aucune poulaille, car quelque temps qu'il face, seuls d'entre la volaille de la maison, les Paons celestes les nuicts sur les arbres. *Où les loger.*

Les Paonnes s'accordent en ceci auec les poules d'Inde, que de la quantité des œufs qu'elles font; non en temps, car les Paonnes ne commencent à over, qu'à l'issuë d'Auril; ou à l'entree de Mai. Les terrestres en font plus grand nombre que les celestes, & les vnes & les autres en lieux incertains, comme j'ai dit d'où soigneusement conuient les ramasser de jour à autre aprés s'estre prins garde qu'elles aient commencé à ceste œuure. Et comme la vie des animaux est longue, ainsi que j'ai representé, aussi tard se mettent-ils à engendrer: à cela n'estans propres les masles ni les femelles à over qu'au troisiesme an de leur aage; tres-rarement commencent-elles estans plus jeunes. *Touchãt les Paonnes.* *&*

Selon la diuersité de ces deux especes de Paons, par diuers ordres aussi en recouurons-nous les petits, pour la conseruation de l'engeance. Pour le regard des Paonnes celestes; je monstre ce qu'il conuient faire, afin de les faire couuer, c'est à dire rien: parce qu'elles ne souffrent aucun artifice, d'elles-mesmes se pouruoians de nid, pour y pondre & couuer. Nature leur enseigne de se couurir de plusieurs ennemis qu'elles ont, leurs destructeurs, de regnards, martres, fouïnes, chiens, pourceaux, qui deuorent & mere & œufs, quand ils y peuuent attaindre: voire se craignent & se gardent-elles des Paons mesmes; de peur qu'elles ont qu'ils ne cassent les œufs, pour joüir d'elles plus longuement. (Aussi pendant leur couuee ne font les masles que crier, recerchans affectionnément leurs femelles.) C'est pourquoi, ces femelles se choisissent des lieux solitaires & forts, dans des touffes de buissons & semblables de difficile accés. Les plus expertes dentre elles se nichent sur les grands arbres, quand parmi leur branche, y treuuent quelque retraite qui leur agree: euitant par ce moien, toute sorte de perils. Ainsi recouure-on quelquesfois des choses precieuses auec fort petite peine. *Leur couuee*

Le temps venu de pondre, auant que les Paonnes facent semblant de se retirer pour couuer, elles font huit ou dix œufs, en autant de jours tout de suite, en diuers endroits, sur les fumiers, dans la court, parmi l'herbe; és buissons de la campagne, bref où il s'accorde; lesquels œufs conuient ramasser curieusement, pour les mesnager comme sera monstré. Aprés les Paonnes se perdent pour couuer, demeurans cachees quelques jours, & ne reuiennent

nent que par contrainte, pressees de famine à faute de manger, ce qu'elles font tref-hastiuement, soucieuses de retourner à leur ouurage, qui leur semble se gaster en leur absence. Aians vne fois rompu le silence, ne faillent de reuenir paistre au lieu ordinaire vne fois le jour, à heure certaine qu'elles se donnent, ou du matin, ou du midi, ou aprés, sans nullement y faillir ne se deceuoir. Elles partent de leur nid, en volant & criant d'vne voix particuliere à telle œuure: comme le glousser des poules communes; & aprés auoir repeu hastiuement, s'en retournent en cachetes, non en volant comme elles sont venues, ains en cheminant par chemins destournés & nouueaux, pour tant mieux cacher leur ouurage. Vous apperceuant de ces choses, donnés ordre de treuuer leurs nids, à force de cercher & d'espier leur retour par sentinelle posee exprés; pour les clorre & enuironner comme parcs à brebis, auec des claies, des cordages, des paux des buissons, si bien & tant à profit, qu'aucune maligne beste n'y puisse auoir entree, pour nuire à la couuee; laquelle communément est de cinq à six œufs. Si par malheur la Paonne est destournee de couuer, & que cela s'accorde non plus tard que du milieu de sa couuee, elle en fera vne seconde, pour se remettre en train comme deuant: de laquelle sans nouueau empeschement elle viendra à bout. Mais les Paonneaux qui en sortiront, ne paruiendront jamais en telle grandeur que ceux de la premiere couuee, pour la proximité de l'Hyuer, qui leur rabat l'accroissement. Auec patience conuient attendre la fin de la couuee, sans l'aller jamais visiter que de l'œil, & d'asfés loin: car encores qu'en telle action la Paonne s'affectionne du tout, s'y rendant d'opiniastreté, comme immobile; si est-ce qu'à la manier y auroit danger de tout gaster, en lui faisant changer d'auis, par importun approche & attouchement: donc le plus seur est de lui laisser parfaire à son aise. Ce qui espargne autant de souci: là dessus ne se donnant autre peine la Gouuernante, que de tenir prest du grain pour le donner à la Paonne, lors qu'à ses heures elle vient pour paistre: à ce qu'estant promptement auictuaillee, de mesme elle s'en puisse retourner à la continuation de son labeur. Au bout d'vn mois, les petits seront esclos, auec lesquels la mere reuiendra joyeusement en la basse-court, pour se mesler auec l'autre poulaille. Est à noter, que presque jamais tous les œufs n'escloüent à la fois, dont auient que la Paonne impatiente d'attendre les derniers, s'en va auec les premiers Paonneaux, à la ruine des restans; lesquels se perdent bien souuent par l'impatience de la mere. Le seul remede à cela est, que s'apperceuant de l'heure que la Paonne laisse son nid (comme cela est faisable, en y tenant l'œil: & est necessaire de n'obmettre telle diligence) faut promptement aller au nid de la Paonne, en prendre les œufs restans, puis doucement & sans agitation ne delai les porter de ce pas sous vne poule couuante, au defaut de laquelle les poserés dans vn large pannier parmi de la plume de coette, & aprés les auoir couuerts de quelque piece de fourrure, ou de drap de fine laine mol & delié pour y estre chaudement, reposerés le pannier & les œufs dans vn four encores chaud du pain qu'on y aura cuit, où sans doute ils s'acheueront d'esclorre, moiennant que la chaleur du four soit moderee. Au bout de quelques jours qu'aurés nourri ces Paonneaux auec pareil soin que les d'Indons, les remettrés à leur mere en la compagnie des autres. Par leur naturelle sauuagine

gine les petits n'osent au commencement approcher des grands, ne de l'autre volaille : à quoi la mere les incite premierement par caresses : puis semble les y contraindre par force. Les trois ou quatre premiers soirs de leur naissance, la mere les couche par les hayes & buissons prés de la maison, ailleurs toutesfois qu'en leur nid où elle ne les retourne plus, auquel temps courent-ils leur plus grande fortune, à cause de l'imminent danger d'estre deuorés par les bestes à toutes estans lors exposés. Pour euiter lequel peril, est necessaire estre en sentinelle sur la retraicte, pour sçauoir le giste de la mere & des petits, & là les enclorre dans vn petit parc, qu'on leur fera, le remuāt à tous les soirs que la mere se remuera : moiennant laquelle peine, qui ne peut estre que de quatre ou cinq soirs, la couuee se preseruera seurement. Aprés, la mere les accoustume petit à petit à jucher sur les arbres, esquels pour la foiblesse de leurs ailes ne pouuans voler, elle les y porte sur ses espaules l'vn aprés l'autre, faisant autant de voiages qu'elle a de Paonneaux. Le matin venu, la mere saute du giste en bas, par son exemple contraignant les petits à faire le semblable ; ce que finalement ils font aprés auoir prou marchandé, apprehendans le danger, emploians des-ja leurs petites ailes : lesquelles dans peu de temps fortifiees, leur seruent & à monter & à descendre des arbres, volans tres-gaiement. En suite, comme sortis de page, de jour à autre s'agrandissans, se meslent auec les autres de plus grand aage, pour y viure de compagnie.

Encores du couuer de la Paonne.

La Paonne terrestre, couue tout ainsi que la poule d'Inde, auec semblable affection & constance; & autant de temps y emploie elle aussi, comme a esté dit : parquoi, en semblable lieu, assauoir solitaire & secret, conuient la loger, lui baillant sept ou huit œufs en charge: s'accommodant neantmoins à sa fantasie, la laissant au lieu où elle sera parquee pour couuer, si par trop il n'extrauague de la raison. La poule d'Inde viēt tres-bien à bout des œufs de la Paonne, pour la chaleur, & pour sa grandeur en couure vne douzaine. Mais seulement quatre ou cinq en faut bailler à la poule commune, dont elle sortira à son honneur ; à laquelle charge on l'emploiera, defaillant les deux autres couueuses. Toutes ces meres-ci, conduisent bien les Paonneaux, mais le chappon, plus seurement que nulle autre, exceptee la Paonne, estant le plus digne capitaine de tous les poulets, qu'aucun autre de quelque espece de volaille que ce soit.

Quand, & comment nourrir les Paons.

Et afin que sans confusion, toute sorte de poulaille soit suffisamment repeuë, faudra qu'il y ait vn ordre à la distribution de leur mangeaille. Aux heures des repas, matin & soir, la gouuernante assemblera sa poulaille par siffler, crier, ou par autre signe les appellera, telle qu'elle leur aura vne fois accoustumé : dispersera la viande par quartiers, comme par tablees, selon les especes de bestail (tous-jours en mesme lieu) & à chacune donnera sa portion distincte & mesuree : à ce que sans destourbier, separément, toutes puissent prendre leur repas à repos. Auquel ordre, la gouuernante les fera contenir, si auec vn long baston qu'à telle cause tiendra en main, elle frappe les bestes qui se desordonneront. Par laquelle dexterité indifferemment toute la poulaille se maintiendra en bon portement, chacune beste mangeant à suffisance. Et sera d'ailleurs chose plaisante à voir, à la fois, toutes les especes de volaille terrestre & aquatique, qui se nourrissent à la maison,

ſon juſques aux pigeons, ſi on veut, prés les vnes des autres, paiſiblement repaiſtre & frequenter en troupeaux diſtincts & ſeparés.

LES OIES.

CHAPITRE V.



Naturel de l'Oye.

L'Oye, entre tous les oyſeaux de riuiere, & qu'on appelle de l'vne de l'autre vie, par ſe nourrir en terre & en eau, eſt celui qui le moins deſire l'humidité: ne laiſſant de s'accroiſtre & multiplier preſques en tous lieux, toutesfois, auec plus d'auantage prés des riuieres & eſtangs, qu'es endroits par trop arides. Ce beſtail tient la gourmandiſe de la poulaille d'Inde, & ſurpaſſe en degaſt, plus qu'elle nuiſant, par ſa venimeuſe morſure, és herbages qu'elle broutte, ſa fiente enmaigriſſant auſſi les lieux où elle touche. Par leſquelles incommodités, pourtant, ne faut laiſſer de ſe ſeruir de ce beſtail, tres-vtile pour ſa plume: pour ſa chair, & pour ſa graiſſe, reuenus de ceſte nourriture: où s'ajoignent les œufs pour la commodité du meſnage. Ceſte eſt la ſorte du beſtail domeſtique le pluſtoſt fructifiant. Au bout de deux mois de ſa naiſſance, qui peuuent tumber peu aprés la ſainct-Ian d'Eſté, l'Oye eſt plumee pour la premiere fois: enuiron le commencement de Nouembre lors qu'on la met engraiſſer, pour la ſeconde, mais moderément: & à la fin de Decembre au plus tard, quand on la tuë eſtant graſſe, pour la derniere, prenant toute ſa deſpouille, plume, chair, & graiſſe. Par ce moien ſe rendant ceſte nourriture fort courte: car la beſte ne vit au plus que huit mois: hors-mis celles qu'on garde pour ſemence, qu'il conuient conſeruer toute l'annee. Et cela meſme lui augmente ſa reputation, que ſans ſe conſtituer en la ſolicitude & deſpence d'Hyuerner ce beſtail, neantmoins ne laiſſe il de vous accommoder de licts; & de vous remplir le charnier de chair, qu'on ſale pour l'vſage de la maiſon: & de graiſſe de reſerue, la plus deſirable pour l'appareil des viures: outre les bons oiſons qu'on en mange trois mois durant. Preſque tout ce Roiaume & voiſinage, ſçait le merite de ceſte nourriture, ignoree ſeulement en la plus grande partie de la Prouence & du Languedoc; & c'eſt à mon auis, pour l'abondance de l'huile qu'ils y ont, qui les releue de la recerche d'autre graiſſe pour le ſeruice.

Son vſage.

Le nombre & le chois des Oyes.

Devx maſles & ſix ou ſept femelles eſt le troupeau de l'Hyuer vn jars ſuffiroit bien à ce petit nombre d'Oyes, mais la crainte de s'en voir priué au beſoin par quelque accident, fera s'en pouruoir à ſuffiſance, voire pluſtoſt pour en auoir de reſte que de faute. Grand choix n'y a-il à ce beſtail, ſeulement conuient s'arreſter à la grandeur, à la gaillardiſe, à la fecondité: reiettant pour ſemence, les Oyes de deux ſexes, qui ont petit corps, qui ſont triſtes & particulierement les femelles, eſcharces à donner des œufs: ſans autre eſgard; ni meſme à la couleur de la plume, car & de blanche & de griſe, ſe treuuent des Oyes de requeſte, bien qu'aucuns tiennent les blanches ſurpaſſer les autres en bonté de chair, & en abondance d'œufs.

Pres

Prés des riuieres, ruiſſeaux,eſtangs, lieux bourbeux,herbus, laiſſez en friche,paiſtra-on les Oyes,les y menans dés le grand matin auec les d'Indes: deſquelles deux eſpeces, pour la ſympathie de leurs mœurs, vn ſeul paſtre aura la charge:ſi toutesfois le grand nombre de beſtail ne requiert pour chacune eſpece,vn gardien particulier.Sur le ſoir on les ramenera au logis,pour les enclorre dans ſemblable poulailler que celuy des d'Indes, & de meſme accommodé de juſchoir: mais ce ſera apres leur auoir dóné vn peu de grain, & autant la matinee allant aux champs, comme à l'autre volaille. C'eſt le traitement ordinaire des Oyes,ieunes & vieilles,pour l'Eſté & pour l'Hyuer: excepté celles qu'on engraiſſe,qui en telle action & pour telle fin, ſont ſeparees du troupeau, & nourries à part d'autre mangeaille, ainſi qu'il ſera monſtré.Pour pareilles incommoditez repreſentees à la nourriture des d'Indes laiſſees ſans garde,mene-on paiſtre les Oyes loin de la maiſon: & par ce moyen ſont euitez les maux qu'elles feroient aux choſes plus precieuſes des jardinages, vignobles, blaieries: voire és prairies d'eſlite, eſquelles l'entree leur eſt defenduë durant la plus grande partie de l'annee, excepté aux oyſons nouuellement eſclos: où on les mene paiſtre pour quelques iours, à fin de les apprendre à manger. *Leur nourriture.*

Tovtes ſortes de poules, couuent les œufs d'Oye; mieux toutesfois qu'aucune autre, la commune, mais en petit nombre: car la petiteſſe de ſon corps & la grandeur des œufs, ne luy permettent d'en couurir plus de cinq ou ſix, leſquels elle eſclot & en eſleue les oyſons auec beaucoup de ſoin, & le plus ſouuent auec bon ſuccés. Ce que ne fait l'Oye meſme, laquelle difficilement vient à bout de l'eſleuement de ſes petits. A laquelle difficulté aucuns ajouſtent qu'autres œufs que ceux que l'Oye a pondus elle meſme, ne peut-elle eſclorre; mais ils ſe deçoiuent,n'ayans bien experimenté telle obſeruation. Sans neceſſité doncques, à autre qu'à la poule commune, ne ſera donnee la charge de couuer les œufs d'Oye,ni auſſi ceux de cane,pour ſa ſuffiſance en ceſt endroit:car pour la ſympathie de ces deux animaux,auſſi heureuſement la poule eſleue l'vn que l'autre.Et ſans ſortir de ce diſcours,la mere-de-famille ordonnát de toute ſa poulaille,commettra la charge des œufs d'Oye & de cane, à la poule commune,des œufs de d'Inde à la d'Inde:à elle-meſme ceux de poule commune, pour les raiſons dittes: & la conduitte des poulets au chapon. Les d'Indons, Oyſons, & canetons, indifferemment à la d'Inde,& à la poule commune. Par ce deſpartement, les poules, les Oyes,& les canes,auront du temps aſſés pour faire des œufs en abondance, où conſiſte partie de leur reuenu: lequel ne pourroit eſtre que defectueux,s'amuſans ces poules-ci, à couuer la meilleure ſaiſon de leur ponte. Et le nombre de toute ſorte de poulaille,s'en augmentera d'autant plus,que plus curieuſemét la mere-de-famille tiendra l'œil à ce que ce meſnage ne ſe deſtraque. *Leur couuee.*

D'vn mois eſt la couuee des œufs d'Oye,ayant auſſi de commun auec la d'Inde, le logis & le traittement. Le plus grand ſoin qu'on doiue auoir des Oyſons,eſt durant huict ou dix iours apres qu'ils ſont eſclos; en les nourriſſant curieuſement, enfermez auec leur mere. Paſſé lequel temps, autre que general traitement ne leur eſt neceſſaire: ſi ce n'eſt d'engarder de ſe meſler auec les grands,iuſqu'à ce que,fortifiez,ſe puiſſent deffendre d'eux,deſquels ils ſont battus en leur cómencement, les forts opprimans les foibles. A telle *Le traitement des Oyſons.*

cause, fait-on vn retranchement dans le logis des Oyes, auquel les Oysons sont enfermez le soir, durant quelque temps, en attendant qu'auec l'aage, leur croisse aussi la force requise pour seurement conuerser ensemble au giste & au pastis.

Quand plumer les Oyes. Av commencement de May, les Oysons esclouent, en ayans leurs œufs esté mis couuer à l'entree d'Auril. Quelquesfois, ceste action est auancee ou retardee, selon la faculté de la saison, qu'on ne peut contraindre. Il s'accorde bien presque tousiours, qu'on commence à retirer profit de ceste nourriture, vers la fin de Iuin, ou au commencement de Iuillet, par la plume qu'on en tire. Lors toutes les Oyes masles & femelles, vieilles & ieunes, sont plumees: en leur ostant les plumes menues du ventre, du col, de dessous les ailes, & quelque peu des plus grosses des ailes, que par apres l'on assortit, selon ce à quoi on les destine; pour les licts, pour escrire, pour les espinetes, pour empener les flesches & pour autres vsages. Ceste volaille ainsi gouuernee, nourrie & despouillee, acheue de passer l'Esté, durant lequel les Oysons se rendét bons à manger, tenans rang entre les viandes de requeste. A quoi va-on retenu pour l'espargne de la prouision: toutesfois selon les païs, plus ou moins les vns que les autres, abondent en ceste espece de poulaille.

Leur ponte. Ne faut permettre aux Oyes de pondre ailleurs que dans leur poulailler; à quoi s'estans vne seule fois accoustumees, ne faudront nullemét, tant elles ont bonne memoire, d'y continuer tous les iours, selon que leur ponte durera; voire au mesme endroit qu'elles auront premierement choisi, & à heure certaine, qui est communément le matin. Parquoi, ne laissera-on sortir le matin aucunes Oyes, que celles qui ponnent n'ayent rendu leurs œufs: & par ce moyen sera euitee la peine de les aller cercher en campaigne, au danger de les y perdre. Les Oyes ne ponnent dans leurs nids, ains au parterre, qu'à telle cause conuient couurir de paille, & la rafraischir souuent: car ce bestail ayme d'estre nettement tenu.

Engraisser les Oyes. Engraisser les Oyes, est la derniere peine qu'elles donnent, (aussi est-ce la moisson de ceste semence) estant comme des pourceaux; desquels auec soin, l'on fait acheuer la vie par bonne chere. De ces deux animaux, dit-on, *Que le manger les nourrit*; &, *Que le trop manger les engraisse.* Tous neantmoins s'accordét à cela, qu'aux Oyes ne faut espargner la viande, dont la meilleure, comme aussi la plus chere, est la farine de froment, & d'orge, destrempees dans eau chaude, y meslant du miel & des figues: viande qui tost les fait abonder en graisse, leur fait deuenir la chair blanche, & auoir le foye grand, qui est la partie la plus requise de la beste. Toute sorte de criblures de bleds leur sont bonnes: aussi les glands conquassez, les raues, naueaux, & semblables. Aucuns les empastelét auec des pelotes de farine comme les chapons, les tenans closes en lieu chaud & obscur. Autres se contentent de les enfermer dedans des chambres auec force viande & bruuage, nettoyans souuent le lieu: car c'est le fumier que les Oyes haissent, encores que d'elles-mesmes soient assés sales.

Autrement. Mais auec moins de mystere engraisse-on les Oyes, selon la pratique de la Gascongne, où ce mesnage est familier. A la mi-Octobre, les Oyes destinees à engraisser, sont legerement esplumees entre les jambes & les cuisses, puis enfermees en lieu estroit, auquel, comme prisonnieres, elles

ne puissent

ne puissent beaucoup cheminer : pour laquelle cause aussi, sera-il choisi obscur, dont seront-elles contrainctes sejourner tousiours en vn mesme lieu. A faute de lieu obscur, l'on creue les yeux aux Oyes : lesquelles, quoi qu'aueugles, ne laissent de manger, & prendre d'elles-mesmes la viande, pourueu que ce soit en endroit qu'auparauant elles ayent accoustumé, vne fois ou deux seulement. D'auantage, sera le lieu chaud, estans les vents & froidures entrans en leur logis, fort contraires aux Oyes, pour prendre graisse, comme aussi la saleté, parquoi le nettoyera-on souuent. Leur viande à engraisser est le seul millet, ou l'auoine bouillie dans l'eau. Veulent auoir tousiours de la viande & du bruuage abondamment. Pourueu que le temps fauorise ce mesnage, qu'à cela l'on le desire froid & sec, dans quinze iours ou trois sepmaines, les Oyes deuiendront grasses en perfection. Les vieilles tardent vn peu plus à prendre graisse, que les nouuelles : difference qui n'est recogneüe entre celles de mesme aage, quoi que de diuers sexe, masles & femelles estant traictez de mesme.

GRASSES que soient les Oyes, on les tuë, puis on les plume, & apres on les escorche, la peau où consiste la graisse, est hachee menu, & mise cuire à la paësle, d'où, à la maniere de la graisse de pourceau, ceste-ci est retiree, & finalement y ayant mis vn peu de sel, est logee dans des vases de terre, vitrés en dedans : ainsi elle se conserue longuement, pour l'appareil des viandes, auquel vsage elle surpasse en bonté & delicatesse toute autre ; & a ceste proprieté, que sans iamais geler ne s'affermir, elle demeure tousjours liquide, comme huile gras. La chair est salee à la maniere du lard, pour seruir de prouision durant l'annee. Et la plume est assortie par les maistres de l'art, pour les diuers seruices ausquels elle est propre. Ainsi au grand profit de la maison, ces trois commoditez sortent de ceste nourriture, laquelle tout bon mesnager domestiquera chés soi, sans craindre tant l'introduction de nouuelleté, que le regret de se priuer de si facile & profitable mesnage.

Recueillir la graisse.

La chair & La plume.

POVR acheuer les loüanges de l'Oye, ie diray qu'auec le Paon & le Chiẽ, elle a de commun la vigilance ; descouurant les suruenans en la maison. L'histoire Romaine celebre les Oyes, pour auoir sauué le Capitole de Rome de la surprinse des Gaulois, où y en auoit quelques-vnes de nourries, comme dediees à la Deesse Iuno, qui descouurirent à propos, les ennemis qui y montoient de nuict en cachetes..

Des Oyes.

LES CANES COMMVNES, D'INDES, mestiues, ou bastardes.

CHAPITRE VI.



OMME il n'est à propos de s'opiniastrer à esleuer des Canes en lieu sec & aride : aussi estant pourueu d'eaux, ce seroit faillir en mesnage, de ne se seruir de ce bestail pour l'vtilité de sa nourriture. Les œufs, la plume, & la chair, sont le reuenu des Canes.. Plus d'estat que de ceux des Oyes est fait des œufs des Canes, pour l'abondance :. la Cane en rendant plus grand nombre, que

Canes communes.

Leur reuenu.

l'Oye. Mais le contraire aduient de la plume, pour le grand corps de l'Oye, & pour la qualité auec; n'estant si bonne l'vne que l'autre, ne pour les licts, ne pour l'escripture; symbolisans au reste en mœurs, & complexions. En ce notoirement different-elles les vnes des autres, que les Canes viuent plus sur l'eau que sur la terre: au contraire les Oyes, sur la terre que sur l'eau. D'où sort ceste diuersité de gouuernement, que pour les Canes ne faut vne garde particuliere, afin de les mener paistre, comme les Oyes: parce que d'elles mesmes se vont quester leur vie és riuieres & ruisseaux, mangeans des poissillons qu'elles y treuuent. C'est pourquoy l'entree aux estangs leur est defenduë, & ailleurs où la pesche est de requeste, pour le degast de poisson qu'elles y font.

Se pouruoir de Canes.

A L'ELECTION des Canes, pour semence conuient regarder à la grandeur du corps, & à la fecondité, pour auoir des œufs en abondance, laquelle se recognoist mieux par l'experience, que par signes des pennages: d'autant que de toutes couleurs propres à cest animal s'en treuuent de bonnes & de mauuaises. La charge d'vn Canard, est de huit ou dix Canes: ainsi l'on assortira la bande. A mesme heure de toute autre poulaille, ceste-cy veut sortir en campaigne, c'est assauoir, le matin: laquelle non plus que la commune, ne peut souffrir l'espargne du grain, si on desire la maintenir en bon estat, pour, en saison, la faire fructifier en œufs, & pour en manger de grasses presques durant toute l'annee. Le matin donques, leur donnera-on vn peu de grain, auant qu'aller à l'eau, & le soir au retour, aussi: duquel la friandise leur seruira de retraite, à laquelle ne faudront de venir selon l'heure que leur aurés accoustumee, où d'elles-mesmes se rendront, ce qui espargnera la peine de les aller querir pour les serrer au logis. Ne craignés de faire trop grande nourriture de Canes, veu qu'elles viuent en lieux perdus sans coust: n'estant si grande la despense du peu de grain que leur donnés, qu'il en falle restraindre le nombre au petit-pied. D'ailleurs, dés le mois de Septembre vous commencés d'en amoindrir le troupeau, duquel en prenés souuent quelqu'vne pour manger, & continués tout l'Hyuer, si que de iour à autre auec l'amoindrissement du nombre, s'accourcit la despeuse. Fournissez-en donques tous vos moulins & metairies aquatiques, à ce que ne vous priués de la commodité de tel bestail.

Quand, & Dequoi les nourrir.

Quel soin en auoir.

LE plus redoutable ennemi de toute sorte de poulaille, est le renard, aux incursions duquel sont plus exposees les Canes, que ni les Poules communes, ni les d'Indes, ni les Oyes: d'autant que les poules ne s'escartent loin du logis; & qu'en la campagne les d'Indes & les Oyes sont gardees, l'vn ne l'autre n'estant aux Canes; sans conduite allans d'elles-mesmes paistre à l'escart. A ce mal le remede est, de chasser aux renards tant qu'on pourra, pour en deliurer la contree: & en outre, d'enuoier conduire à l'eau, les Canes, le matin, & sur le soir les en ramener, leur faisant escorte à passer les dangers des chemins quand ils se rencontrent à trauers des bois & halliers, par ce moien ramassant les escartees, à ce qu'aucune ne se perde par des-vnion. Ainsi on les preseruera du renard, aux heures & places les plus à craindre: tant dangereux n'estant leur sejour à l'eau, où communement le renard ne va les attaquer.

Le temps de leur ponte.

AV Mois de Mars, les Canes commencent à pondre, & continuent à faire

faire des œufs par chacun iour, durant trois mois, & plus outre, si le sejour leur agree. Du premier œuf s'estant prins garde la gouuernante, ne laissera sortir le matin du poulailler aucune Cane, qu'elle ne lui aye rendu les œufs, selon son compte, comme i'ay dit des Oyes; par ce moyen aucun œuf ne se perdra. En mesme temps, commence la saison de mettre couuer ces œufs-ci: à fin d'auoir des Canetons primerains: estans tousiours plus de requeste les hastifs, que les tardifs, pour la grandeur du corps: ne pouuans s'accroistre raisonnablement ceux qui viennent dans l'Esté, à cause des prochaines froidures qui leur destournent l'accroissement. La charge de l'esleuement des Canetons, est deüe à la poule commune, ainsi qu'a esté dit: car encores que la d'Inde les esclouë heureusement, c'est tout ce qu'elle y sçait faire: pour sa lourdise & pesanteur ne pouuant conduire les Canetons, qui d'eux-mesmes sont tres-lourds en leur commencement: & si tendres, qu'à peu d'occasion se meurẽt: car pour les tuer, il ne faut que le seul trepi de la d'Inde, comme à cela son naturel l'assujetit, leur mettant le pied dessus, lors que marchant grauement, leue en haut la teste, sans regarder à ses pieds. Au contraire, est de la poule commune, laquelle par son agilité apres les auoir esclos, les conserue tres-bien, estant tousiours en souci pour les faire manger, ou à les eschauffer sous ses ailes. Et lui dure telle curiosité, iusqu'à ce qu'eux-mesmes l'abandonnent; pour s'en aller noüer dans l'eau, selon que Nature les enseigne, autour de laquelle eau, les poules les suiuent encores longuement. La Cane mesme n'est si propre à l'esleuement de ses petits, que la poule commune: d'autant que couuant, elle refroidit ses œufs par entrer souuent dans l'eau, estant en liberté, dont elle ne se peut passer qu'en languissant. Et que d'ailleurs estans esclos, elle fait morfondre les Canetons en les faisant trop tost noüer sur l'eau, en laquelle elle les fourre deuant qu'ils soient renforcis. Aussi, grande quantité n'en esleuent-elles naturellement, ains seulement quelque demi douzaine, encores c'est en saison chaude, autrement n'en pourroient venir à bout. Vne douzaine de ces œufs seront mis sous la poule, qu'elle eclorra dans vn mois, comme ceux des Oyes; dont les Canetons seront entretenus auec soin & frequente visite, & nourris comme les poulets en les caressans de la voix. Voila la façon d'esleuer les Canetons, sans nous arrester au moyen que les Chinois tiennent à les faire esclorre sans poule, ci deuant representé. Ne souffrira la gouuernante, ses Canetons voir la campaigne de trois sepmaines ou vn mois, ains les tiendra enfermez dans leur chambrete auec la mere: passé lequel terme, leur pourra donner l'air, en iour beau & serain, pour les en retirer, arriuant la nuict. Ainsi petit-à-petit, s'accoustumeront-ils aux champs & à l'eau, pour y passer leur vie, selon leur naturel. Par tel ordre, s'agrandiront à veüe d'œil, deuiendront robustes: & passans en seurté leur bas aage, euiteront le peril d'estre deuorez par renards, chiens, pourceaux: & mesme d'estre trepignez par les personnes & bestes; estant ce leur plus dangereuse tempeste, & qui plus en fait perdre.

De leur couuee.

Esleuer les Canetons.

AVSSI ne se faut trop haster à mesler les ieunes Canards & Canes auec les vieils, de peur d'entretenir la guerre entre eux. Car cela est tout notoire, que les grands battent les petits; & leur dure telle humeur iusqu'à ce que le temps ait fortifié les foibles, pour eux-mesmes se pouuoir deffendre. Pour

laquelle cause s'entretiennent-ils par aages, allans attroupez selon leurs couuees, lesquelles on recognoit, par leurs troupes separees; gardans longuement telle particuliere vnion, laquelle à la longue confonduë, de plusieurs petites bandes, s'en forme vne grande.

Cane d'Inde LA Cane d'Inde est vne espece de ceste volaille, ja naturalisee és climats de par-deçà, comme aussi la poule d'Inde. Elle est plus grossete que la commune, differente aussi d'elle en figure & couleur, ayant l'air de la poulaille d'Inde, & specialement le Iars qui de la teste ressemble quelque peu le coq d'Inde : discordante en ceci de toute autre volaille, qu'elle est muette, sans mener bruit aucun : n'est guiere fertile en œufs, & en sont ses petits d'assés difficile esleuer. Au demeurant, sa chair est tres-bonne & delicate, qualité causant l'entretenement de l'animal : il est aussi recerché pour le decorement de la maison, autour de laquelle est chose plaisante à voir la diuersité de la volaille, mesme ceste estrangere-ci.

Sa conduite. A CINQ ou six femelles conuient vn masle. Comme les autres Canes celles-ci se nourrissent à l'eau, de mesme viande, & par mesme ordre touchant les heures d'enuoyer paistre, de leur retraite, de leur logis. L'on donne à couuer les œufs de ceste Cane aux poules communes, dont les Canetons esclos, ne s'esleuent qu'auec curiosité & bon traitement. Leur meilleure viande est le pain blanc, esmié auec du caillé quelquesfois, & tousiours desirent abondãce d'eau pour boire & bourbeter. Moyennãt qu'on ne les expose trop tost aux champs & à l'eau, ains qu'auec patience l'on attende dans le logis quelque raisonnable accroist, s'acheueront de fortifier en peu de temps, pour resister aux violences des autres especes de Canes, pour viure auec elles de compagnie.

VNE troisiesme espece de Canes sort par l'accouplement du Canard d'Inde auec la Cane commune; recommandable en ce que pour la fertilité de la femelle, & facile esleuement des petits qui sortent de ses œufs, l'on en peut auoir abondamment. Ceste Cane tient du masle la grosseur du corps; la bonté de la chair, & le silence : & de la femelle, la fertilité des œufs, qui s'augmente par ce mariage, pondans les femelles plusieurs fois l'annee. Mais œufs qui ne sont bons qu'à manger, ne pouuans esclorre, pour le meslange des semences, partant steriles en generation (comme les mulets) en eux defaillant leur race.

Cane mestiue ou bastarde. POVR en conseruer l'engeance, se faut soigner de tenir suffisant nombre de Canards d'Inde au troupeau des Canes communes : comme pour cinq ou six femelles, vn masle (ceux-ci ne pouuans fournir à tant de femelles que les autres) à fin d'auoir abondance des œufs que demandez, lesquels couués, ainsi que dit est, par des poules communes, satisferont à vostre intention. A la charge toutesfois, qu'autre masle que d'Inde n'y ait au troupeau des Canes communes, pour le danger de gaster tout. Et à ce que cela se puisse commodément faire, sera bon loger en lieu separé, ceste bande ainsi assortie; par le moyen de laquelle, sans destourbier, ceste race bastarde se maintiendra. Dont tirerez plaisante vtilité, par les chairs & œufs qu'elle vous fournira en abondance.

LES

LES CIGNES.

CHAPITRE VII.



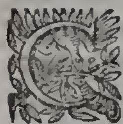
Ev de Cignes se voyent, que là où ils viennent naturellement: & pour le seul plaisir, quelque petit nombre l'on en esleue ailleurs. Aussi telle forcee nourriture, appartient proprement à grands Seigneurs. Sans laquelle, tout noble mesnager auroit sa Cour meublee de tant exquis animal, pour l'honneur de sa volaille, tant desirable en cest oiseau, excellent en blancheur, d'vn grand corps, d'vn graue port, d'vn chant melodieux: qualitez qui le rendent magnifique, tres-plaisant à voir, & qui luy ont donné la royauté par dessus la volaille aquatique. Il est de grande despense & gourmand, degastant les estangs, pour le poisson qu'il y deuore, l'aymant par dessus toute autre mangeaille. C'est pourquoi, sans grande commodité d'eaux, ne se faut soucier d'en entretenir beaucoup, puis que là consiste leur principale vie. Pour cela, neantmoins, ne faut desister de leur donner à manger des grains, du pain, des herbes, des restes de la cuisine: mesme si par faute de larges eaux, ils frequentent la basse-court auec la poulaille commune, comme ils font en diuers lieux de la France. *Du Cygne.*

Le Cygne est de fort longue vie, s'en voyans en certaines bonnes maisons de France, y auoir demeuré plusieurs generations. Il dresse son nid, fait ses œufs, les couue & les esclot de soi-mesme: & apres meine ses petits. sans que pour aucune de ces choses, l'on doiue auoir autre soin, que de luy dresser des couuerts en quelques lieux solitaires, & les nettoyer souuent. En ceci sa gourmandise est vtile, que de desengeancer de grenouïlles les fossez de la maison, ausquelles il chasse affectionnément, pour le plaisir qu'il prend à les manger. *Son Naturel.*

Valencyennes est ainsi ditte, pour les Cygnes dont elle abonde. Naturellement aussi se peuplent les Cygnes dans la Charente, és quartiers d'Angoulesme & enuirons: remarquee icelle riuiere, pour telle rarité, & pour les truites & escreuisses dont elle est remplie: de laquelle le commun dit, Que la Charente est couuerte de Cygnes, pauee de Truites, & bordee d'Escreuisses.

LE PIGEONNIER, OV COLOMBIER.

CHAPITRE VIII.



Elvy ne pourra voir sa maison despourueüe de viures, si elle est accommodee de Colombier, de Garene, & d'Estang, par y trouuer tousiours de la viande, aussi preste que dans vn garde-manger. Parquoi, nostre Pere-de-famille ayant mis en quelque bon train ses terres labourables, vignobles, & prairies, & dressé ses poulail- *Discours sur le Colõbier, la Garenne, & Estang.*

lers; se hastera de se fournir, pour vne fois, de pigeons, de cônins, & de poissons: à ce qu'estant munitionné de tels viures, il puisse noblement nourrir sa famille & faire bonne chere à ses amis, sans mettre la main à la bourse. Car estre contraint de bailler argent à toutes heures, quelle difference y auroit-il de l'habitation des champs à celle des villes, desquelles la principale incommodité est la despence journaliere? Mais viuant en campagne, des alimens que sans coust prenés chés vous, cela augmente d'autant plus le plaisir du séjour, que plus largement aurés des fruicts pour vostre vsage, pour en donner à vos amis, & pour vendre: à quoi paruiendrés, moiennant la faueur du Ciel, estant accommodé de ces choses. Il n'y a maison de mesnage qui consume tant de pigeons, connins & poisson, que produisent les Colombier, Garene & Estang, bien dresés & entretenus, qu'il n'en reste encores pour conuertir en deniers. Et quād mesme n'y en auroit que pour la seule prouision, n'est ce pas vne belle acquisition que de s'approprier des garde-mangers perpetuels, esquels à toutes occurrences l'on puise de la viande, comme d'vne source viue; Et à quel prix voudriés-vous acheter vn charnier tous-jours fourni de lard, de jambons, de saucissons, pour y en prendre à volonté, sans se diminuer, comme l'huile d'Elisee. Tout de mesme est de ces commodités, dont les deux sont recouurables par tout, ne defaillant que l'Estang, qui est restraint en lieu fauorisé d'eau: car quant au Colombier & Garene, il ne faut que les dresser & entretenir pour auoir des pigeons & des connins, veu que ce bestail se peuple indifferemment en tous endroits & climats.

2. Rois ch. 4.

Du Colōbier

POVR donques paruenir à telles aisances, les adresses suiuantes vous seruiront. Et premierement, parlant du Colombier, je dirai, qu'il faut que trois choses s'accordent ensemble, pour auoir contentement de ceste nourriture. Le Logis, les Pigeons, leur Gouuernement. Grande sujection n'y a-il à la disposition du Colombier: car posé dedans ou dehors la maison prins petit ou grand, façonné de la figure que voudrés, tous-jours y aurés-vous des Pigeons, si la race de la volaille en est bonne & bien nourrie. Mais en beaucoup plus grande abondance, s'il est dresé seul en campaigne, & faict grand & spacieux, pour le naturel des pigeons, qui se plaisent beaucoup mieux en païs & logis ample, qu'en estroit & estouffé: comme cela se remarque euidemment és naturelles grottes dans les antres des rochers, où pour leurs estranges grandeurs, semblables à temples superbes, les pigeons se retraient en infinies multitudes. Ainsi qu'auec merueille cela se void prés le chasteau de Vallon en Viuarés, en la face d'vn haut rocher joignant la riuiere, Nature aiant là donné commode logis à ce bestail. Esmerueillable estant aussi la bijarreure de ses diuers autres & cauernes, pour leurs assietes, capacités & figures: mesmes vne que les gens du païs appellent, Caïré-creis, dans laquelle l'on entre par eau en bas auec vn petit bateau trauersant la riuiere, porté le long d'vne allee estroite, iusques en vn petit port rond, vouté naturellement, de mesme figure; & esclairé d'vne lucarne prenant lumiere par le trauers du rocher, seruant, en outre, de montee aux estages superieurs. C'est ce qui est le plus obseruable en cest endroit, où la regle de proportion n'a lieu, l'experience enseignant le grand Colombier estre meilleur en sa grandeur, que le petit en sa petitesse.

ATELLE

A TELLE cause preferant le grand au petit Colombier, sans crainte d'exceder, nous le bastirons tant ample qu'il sera possible. Quant à la figure, encores que toutes soient bonnes, ie tiens la ronde meilleure qu'aucune autre, principalement à raison de ce que les rats n'y ont tant d'accés, qu'à l'angulaire, eschellans le Colombier plus facilement, par les encoigneures du dehors, que par autres endroits de la muraille. De ce aussi que l'eschelle tournante sur vn piuot, vous porte aisément par tout l'interieur du Colombier, esgalement s'approchant des nids sans s'y appuyer, pour en prendre les pigeons, leur porter à manger, pour visiter le Colombier, s'accordant parfaictement le chemin de l'eschelle à la circonference d'icelui: ce que du tout ne pourroit faire en autre, comment qu'il fust disposé. D'ailleurs, à meilleur marché le bastissez-vous rond que quarré, ni à pans, pour la pierre de taille que de necessité conuient employer aux angles. Consideration autant requise en certains endroits, comme en d'autres, la despense n'estant grande, pour la commodité des quarrieres, l'on ne s'arreste pas beaucoup à cela.

SI toutesfois sans auoir esgard à ces choses, l'on desire auoir le Colombier autre que rõd, on le pourra faire de toute autre figure treuuee plus agreable, dont la plus prisee sera la plus approchãte de la ronde, comme l'octogonne, l'heptagonne, l'exagonne, la pentagonne, & apres la quarree parfaite: dans toutes lesquelles ioüera l'eschelle sur le piuot, vtilement, encores qu'elle n'approche egalement des nids, comme en la ronde. La barlongue & la triangulaire suiuent, dont de chacune à-part & de composees selon la contrarieté du lieu, ou le desir du maistre se dressera le Colombier.

AYANT donques la carte blanche pour bastir le Colombier, sans aucune subjection, laissee la figure en la liberté d'vn chacun, nous l'asserrõs sous air temperé, le moins batu des vents qu'on pourra choisir: en campaigne, seul, non attenant à autre bastiment, pour tant plus estre reculé de bruit & du degast des rats: dans l'enceint des jardinages ou vignobles; à fin d'estre plus asseuré des larrons: en croupe releuee, pour estre veu de loin: loin d'arbres tant qu'il sera possible, pour de mesme s'esloigner du bruit de leurs branchages, estans agitez par les vents, & du danger des oyseaux de rapine s'y retraians: eslongné de l'eau vn couple d'arquebusades, pour l'abbruuoir des pigeons, estimé le meilleur estant de telle distance de l'eau, d'autant que les peres & meres allans querir à boire à leurs petits, en tel endroit, leur rapportent l'eau eschauffee ainsi qu'il appartient. Et encores que Nature leur enseigne de puiser l'eau en lieu salutaire, l'aians si prochaine, ce sera à leur chois de s'arrester là, ou de passer plus outre: liberté qu'ils n'auroient en estangs plus esloignez. Par laquelle consideration, nous-nous elirons telle distance, si faire se peut, & aussi pour euiter le bruit du rude courãt des eaux, importun aux pigeons quand il se rencontre trop prés de leur habitation. *Sa situation.*

POVR le regard de la capacité du Colombier, en la limitant (sans toutesfois toucher à la liberalité, dont a esté parlé) nous lui donnerons trois ou quatre toises de diametre dans œuure, estant rond & quarré, ou d'autre figure, à l'equipolent: mesure raisonnable pour loger abondance de pigeons. Sa hauteur excedera d'vn quart, sa largeur. Sa couuerture sera comme celle d'vne tour, auec des saillies en hors pour rejecter les eaux de la pluie, *Sa forme*

afin que les murailles ne se moüillent, & par ce moien sans se pourrir, estre de longue duree. La couuerture sera posee sur vne voute de pierre à profit, bonne & bien maçonnee, pour contenir les pigeons fraischement en Esté, & chaudement en Hyuer. Ie ne loüe les parabandes qu'aucuns font és Colombiers, pour parer la Bize aux pigeons: attédu que cuidans les accommoder en vn temps, ils les incommodent en vn autre: qui est lors que le vent de Midi souffle, lequel entrant dans le Colombier, comme par vn entonnoir à cause du rehaussement des murailles sur la couuerture, y tourmente fort les pigeons, plus toutesfois en vne prouince qu'en autre, comme en la Gascongne, où ce vent est fort frequent. A laquelle raison, s'ajouste la precedente que les murailles exposees à la pluie, se ruinent plustost que celles qui sont couuertes par dessus. Car non seulement le crespi ou blanchiment se deschet dans peu de temps, par les pluies, par les vents, & par autres violences: mais aussi l'interieur de la muraille, dans laquelle se logent les rats, y treuuans entree à la ruine des pigeons.

Tousiours la moitié du Colombier rond, se treuue en abri, quelque vent qui souffle, en laquelle se retirent les pigeons, se remuans de lieu en autre comme le temps se change: se mettans sur le toict és cornices ou ceintures enuironnans le Colombier. Mesmes alors qu'il pleut, seiournent-ils sur ces cornices-là, sans s'y mouiller; à cause de la saillie de la couuerture du Colombier, auançant en hors, aisance qui n'est és Colombiers à murailles descouuertes.

La matiere du. Selon la commodité du païs, sera la matiere du Colombier. De pierre, de brique, de bois: separees ou meslangees: de terre aussi auec du bois; en cela n'y aiant aucune sujection. Pouuant choisir de ces choses pour les murailles, nous prendrons la pierre ou la brique: & pour les nids, la seule terre-cuite. C'est chose tres-necessaire, de preuenir le degast que font les rats au Colombier. Aux rats n'est tant sujet le Colombier tel que le desseignons que celui qui ioint aux autres edifices: encores moins celui qui est assis sur des pilliers, lesquels portans le bastiment, laissent vuide le bas, & par consequent ce meschât bestail n'a accés au Colombier, que par les pilliers: à quoi facilement est remedié, entourant les pilliers auec du fer blanc en certains endroits, comme des ceintures, dont le chemin estant tranché aux rats venans de dehors, l'on n'a qu'à se garder des domestiques, s'engendrans dans le Colombier. Pour la mesme crainte, est treuuee l'inuention de disposer les nids des pigeons, non joignans l'interieur des murailles du Colombier. Car encores qu'il y ait des rats dans le Colôbier, ne nuisent pourtât ni aux œufs, ni aux pigeonneaux, par ne pouuoir atteindre aux nids, pour l'empeschemẽt du fer blanc emploié aux pieds des poutres soustenans la charpente, en laquelle les nids sont accommodés.

Colombier-à-pilliers. De quelle figure qu'on voudra, hors-mis de la ronde, fera-on le Colombier-à-pilliers, égalant à leur nombre, celui des faces ou pans du Colombier. Vne voute sera portee par les pilliers, & vne autre par les murailles du Colombier en haut à leur extremité: sur laquelle sera bastie la couuerture, qu'on façonnera ou de pierres plates artistement taillees, ou auec des ardoises, ou auec des tuilles ou briques, plates ou rondes, telles qu'on choisira pour le meilleur, selon l'vsage du païs. Ce n'est de necessité de vouter le

ter le Colombier, en aucun endroit: car l'on peut faire vn plancher au lieu de la premiere voute, & la couuerture, de bois de charpente, comme l'on couure les communs edifices: mais à condition, que les aix en soient si bien joints, que ni les vents, ni les rats y puissent penetrer à trauers, & bastir si bien les tuilles au dessus de la couuerture, que la pluye n'entre dedans le Colombier, ainsi sera-il de bon seruice. Pour monter au Colombier, vne viz sera espargnee dans l'vn des pilliers de l'edifice: ou si tant l'on ne veut despendre, vne eschelle satisfera en cest endroit, dés terre la faisant atteindre à vn trou, que pour entree on laissera à l'vn des costés de la premiere voute, ou plancher, lequel trou fermera à clef. Le dosme sur la couuerture, portant la principale fenestre pour entree & issue aux pigeons, ensemble les nids, seront disposés comme sera monstré. Ainsi basti le Colombier, sera de belle representation, & en bonté, ne cedera à aucun autre. Aussi en sera l'edifice de grand prix, mesme si la pierre de taille, par son eslongnement, encherit l'ouurage. Où la commodité de la pierre defaut, le bois supplee, dont l'on dresse des bons Colombiers. Auec de l'argille pestrie, meslee parmi les chevrons de bois, ou pour le meilleur, auec de la brique, comme a esté dit, se composent les murailles, selon l'vsage de la Gascongne, & autres prouinces de ce Roiaume, desquelles matieres non seulement se sert-on en Colombiers, mais aussi ingenieusement, & auec espargne, en toute autre sorte d'edifies.

QV'VN estage ne donne-on communément au Colombier à pilliers, parce que le bas demeure ouuert sous les arceaux. Suiuant l'autre façon de Colombier, aucũs y en laissent deux, faisans seruir celui rés de terre, en poulailler, procherie, où à autre vsage, selon l'assiete. Mais qui s'entend le mieux à cela, de tout son Colombier n'en fait qu'vn membre, regnãt despuis le rés de chaussee ou de terre, jusques au dessous de la couuerture, afin de rendre l'habitation des pigeons, & plus aggreable, fraische & chaude, selon les endroits du Colombier, & les saisons. Où les pigeons aians à choisir de nids, par telle commodité en tout temps aiment le pigeonnier, sans l'abandõner jamais: pourueu aussi que la matiere des nids & leur capacité, responde au naturel de l'animal, sans laquelle correspondance, le Colombier ne pourra estre dit du tout bon. *Encores dudit Colombier.*

LA terre cuite, la pierre, & le bois, sont les plus communes matieres dont l'on fait les nids des pigeons. Le pigeon sur toute autre matiere, choisit la terre-cuite: pour estre fraische en Esté, & non trop froide en Hyuer: qua'ités qu'on ne trouue ni en la pierre, ni au bois: l'vn estant tousiours froid, & l'autre chaud. Aiant cestui-ci de plus ce particulier vice, que d'attirer à soi des pulces, punaises & autres bestioles, au detriment de la volaille, s'attachans au bois deux ou trois ans aprés auoir esté mis en œuure, ce qu'on ne void, au moins que tres-rarement, & encores en petite quantité, ni à la terre-cuite, ni à la pierre. Pour ce vice aussi est le bois à rejetter, qu'estant tous-jours chaud en Esté, est du tout importun, pour la proprieté de la saison: auquel temps le pigeon recerche la frescheur, pour se soulager de son trauail, lors plus que de toute l'annee, aiant besoin d'estre bien logé. Ceux qui font leurs boulins ou nids de pigeon dans des panniers d'ozier, semblent pourueoir à l'importunité des bestioles nuisibles, pour la facilité *La matiere des nids de Colombier.*

du net

du nettoyer: car estans les panniers suspendus sur des cheuilles fourrees dans la muraille, on les oste & remet de leur lieu, quand l'on veut, pour les descharger de vermine, les secoüant sur le paué. Mais il vaut mieux preuenir le mal, que de s'efforcer à le guarir estant arriué. Car sans doute en l'ozier, qui n'est que bois, s'attachent ces bestioles-là, encores plus facilement qu'on ne les en oste D'ailleurs, tels nids ainsi separez, facilement s'escartent & perdent, pour n'estre remis en leurs places, incontinent apres les auoir nettoyez, dont finalement le Colombier se deserte, & aussi quand par la mesme negligence, l'on ne daigne en refaire à neuf, au lieu de ceux que la vieillesse & l'vsage consument de iour à autre: subiection qui n'est és nids attenans au Colombier. Le bois donques est la pire matiere pour faire des nids de pigeon, qu'on mettra en œuure defaillans toutes les autres, lesquelles matieres l'on employera selon l'ordre de leur valeur. Du plastre l'on ouure tres-vtilement en cest endroit, pour son facile maniement, & qualité de la matiere. Car estant ployable à plusieurs gentillesses, ainsi qu'on veut les nids de pigeon en sont façonnez, & approchant de bien prés le plastre, à la faculté de la terre-cuite, en est d'autant plus agreable au pigeon, que plus il s'esloigne de celle du bois.

C'EST la matiere, reste la forme des nids du Pigeonnier. De quelle matiere que ce soit, faut faire les nids de pigeon grands & spacieux, pour à penne & croupe franche s'y remuer aisément ensemble les deux pigeons, masle & femelle. Et, comme i'ai dit du Colombier, faut craindre plustost d'exceder en petitesse, qu'en grandeur. Car faillant en cest endroit, ne vous esmerueillez si les pigeons abandonnent le Colombier: d'autant qu'ils ne peuuent souffrir d'estre logez à l'estroit. Desirét aussi les pigeons, pondans, & couuás, & les petits esclos iusqu'à ce qu'ils s'en-volent, d'estre en nid plus obscur que clair, la clarté contrariant à toutes les premieres œuures de ceste volaille. C'est pourquoi en France l'on façonne les nids de pigeon, auec de la brique platte: car l'accommodant à la mode d'armoires de buffet, les nids demeurent tousiours obscurs en l'vn des bouts, où secretement les pigeons se retirent, sans estre veus des personnes entrás au Colombier. Pour laquelle cause, sont tels nids mis en second rang de bonté: & tiendroient le premier, s'ils n'auoient des commissures, à trauers desquelles les rats passent, quand par vieillesse le Colombier se deschet. Mal qui n'aduient és nids faits de pots de terre, d'autant qu'estás tous d'vne piece, sans aucune iointure, les rats n'y ont iamais entree que par la gueule. Auec des tuiles rondes façonne-on des nids de pigeon en Languedoc, Prouence, & és enuirons. L'on asseoit les tuiles, comme canaux à receuoir l'eau, les posans par rangees, en distance de demi-pied l'vne sur l'autre, soustenues par des briques plates accommodees de bas & de haut à la rondeur des tuilles: seruans en outre à faire la diuision d'entre les nids: lesquelles briques ressemblans à eschaudets, en retiennent aussi le nom, mais tousiours sont-ils clairs & auec plusieurs iointures. Non plus du tout tels que les desirõs, pouuons-nous faire des nids de pigeõ, auec des pierres: quoi que plattes & polies: car estans de plusieurs pieces, les rats y ont quelque accés par les commissures. Ce sont doncques les pots de terre, qui rendent les nids parfaitement bons, pourueu aussi que les pots soient faits ainsi que courges à col long, ouuerts au bout, pour l'entree du pigeon, & recour-

Comment façonnez.

&

& recourbés comme le coulde, dont le ventre demeure obscur.

En bastissant le Colombier, tout-d'vne-main l'accommoderés de ses nids, soient de briques, de pierre, ou de pots, & ferés qu'il sera aussi tost meublé que basti. Desirant que les nids soient de bois, y laisserés des bouts de chevron, maçonnés dans la muraille, en rangees pour soustenement des nids, que par-aprés auec des aix façonnerés à loisir. Le premier rang de nids de quelle matiere qu'ils soient, s'esloignera de terre trois ou quatre pieds, à ce que demeurant la muraille de là en bas vuide & bien polie, les rats ne la puissent grauir pour monter dans les nids: dequoi ils seront du tout destournés par le rencontre de la cornice bastie au bout de telle mesure. Ceste cornice ou ceinture, regnera tout autour de l'interieur de Colombier, saillant en dedans enuiron vn pied. Elle sera creusee comme vn canal, & posee à la renuerse, assauoir le caue par le dessous regardant en bas, afin que les rats eschellans le muraille, venans de terre iusqu'au canal, par le rencontre de son recourbement, ne puissent passer outre, ains soient contraints reculer, ou voulans continuer leur chemin, tumber à terre, ce que plus asseurément feront-ils, si le canal est de pierre glissante & polie. A faute de pierre de taille, pourra on faire la ceinture auec des aix, garnis de fueilles de fer blanc par le dessous qui satisferont à vostre intention. Sur la cornice & joignant icelle asserra-on le premier rang de nids, & en suite les vns sur les autres iusqu'à la fin de l'œuure, qui sera deux ou trois pieds prés de la naissãce de la voute, ou des poutres de la couuerture. Là le dernier rang des nids sera couuert d'vn aix, large d'vn couple de pieds, mis principalement pour garder que les rats venans des couuertures, ne se puissent glisser dans les nids. Car tout ainsi que la cornice basse, engarde les rats de monter és nids, ceste couuerture-ci, les empesche d'y descendre, moiennant qu'elle soit bordee de fer-blanc: parce que les rats s'efforçans de passer outre, glissent & se precipitent en bas. Et au surplus, cest aix-ci regnant à l'entour de l'interieur du Colombier, soustenu ou par consoles de pierre, ou par bouts de chevrons bastis dans le mur, seruira de table aux pigeons pour y manger leur viande. Tant qu'on pourra mettra-on des nids au Colombier, sans craindre d'exceder en nombre. Obseruant ceci, qu'en posant les pots par rangees, faut se garder de les mettre l'vn sur l'autre en ligne perpendiculaire, ou à plomb: ains sur l'entre-deux du premier rang, mettre vn pot du second: & ainsi des autres, dont l'ouurage se liera de telle sorte, que de trois en trois pots y aura vn triangle equilateral. Ayant des pots recourbez, sera bõ de les accoupler deux à deux, approchant leurs gueules tant qu'on pourra, & par ce moyen les ventres se trouueront en deux mains, comme les deux armoires d'vn buffet. Les pots ne sortiront rien du mur, ains demeureront vnis à iceluy, n'en paroissant que le trou de la gueule: duquel mur sera blanchi tout ce qui restera: tant pour oster aux rats toute esperance d'y pouuoir atteindre, que pour donner aux pigeons ce plaisir, de voir leur logis paré de telle couleur, laquelle ils ayment par dessus toute autre. Sera bon de mettre au deuant de chacune ouuerture des nids, vne petite pierre platte ou brique, saillant trois ou quatre doigts; pour seruir de reposoir au pigeon, lors qu'il entre ou sort de son nid: & pour s'y reposer aussi, quand par la malice du temps, il est contraint de sejourner le iour dans le Colombier.

Avec de la charpente se dressent les nids du Colombier; afin principalement, que les rats n'y aient aucun accés: ce qui se fait en deux sortes. L'vne est comme estaudis d'apoticaire, qu'on dresse auec des poutres, chevrons & aix à l'entour & par dedans le Colombier, esloigné des murailles de deux à trois pieds. Des deux costés l'on arrange en tels estaudis, nombre infini de nids, esquels les rats ne peuuent entrer ni de bas, ni de haut, à cause que les bouts & jambes des poutres soustenans l'edifice, sont enuirónés de fer blanc vn pied sur le paué: & du dessus, estant tout lestaudis couuert à dos d'asne auec des aix, & le bord d'iceux aussi garni de fer-blanc, n'y peut ce meschant bestail aucunement penetrer. Car encores qu'il entre dans le Colombier, si est ce qu'il n'en peut sortir, treuuant les murailles vuides & blanchies auec du ciment glissant & vni, dont il est contraint de se laisser prendre, ou d'y mourir de faim.

Svr vn seul pillier de bois, est l'autre assemblage de nids, esquels tant moins ont d'accés les rats, que moins ont de chemins pour y paruenir. Et partant, n'aians qu'vn seul passage à faire, facilement on leur peut boucher par le moien du fer blanc, par bas & par haut, comme a esté dit. L'habile charpentier, fait porter à vn seul arbre, tant de nids qu'il veut, par les chevrons qu'il y pose en croix, & en diuers endroits du pillier. Et passant plus outre, s'il veut, fait tourner tout c'est artifice sur vn piuot: chose plaisante à voir, mais non profitable aux pigeons: d'autant que le tournoiement confond leur memoire, à leur retour des champs ne pouuans si bien retrouuer leurs nids, que demeurans tous-jours fixes en vn mesme endroit: en quoi se deçoiuent ceux qui ajoustét à ceste inuention la curiosité du mouuement. Deux ou trois de ces lanternes (ainsi appelle-on telle charpente,) mettra-on au Colombier, s'il est basti en figure barlongue, & s'il est grand & spacieux pour les receuoir. En petit Colombier, ces inuentions ne peuuent auoir lieu, pour leur grande occupation, par là contrariant au naturel du pigeon, qui pour se promener à l'aise, desire auoir grand vuide, partant ne le doit-on emploier qu'en Colombier tres-ample. Les nids qu'on façonne par l'ordre susdit, sont de bois, par consequent de pire matiere: le vice de laquelle se corrige aucunement, auec du mortier fait d'argille pestrie, y meslant parmi vn peu de fien de bœuf, & de la bourre de foulons, pour l'engarder d'esclater, dequoi l'on couure le fonds & les bords des nids, où s'endurcissant, change en partie le naturel du bois, au soulagement du pigeon, qu'il treuue frais non importuné de vermine. Qui a à commodité de plastre, en façonnera entierement ses nids, l'attachant aux chevrons, selon le naturel de la matiere. Et auec icelle, le subtil ouurier y accommodera des pots, des briques, des tuilles rondes, voire des pierres plattes, s'il luy en vient la fantasie, auec vtilité, pourueu que le fondement de l'artifice soit bien affermi par bonnes poutres & chevrons.

Auis touchant les montees.

Diversite' de montees aux nids y a-il aussi. Defaillant l'eschelle tournoiante sur le piuot (qui par les raisons dites est la meilleure) l'on se seruira de la Commune, en la portant par tous les endroits du Colombier: mais auec icelle souuentesfois l'on rompt des nids, quand on l'appuie sur leur bord. Aucuns preuoians telle ruine, font regner au deuant des nids

en diuers

en diuers endroits, des barrieres de chevrons qu'ils y affermissent, sur lesquels des vns aux autres, l'on monte & descend pour visiter les nids, seruans en outre, de repositoire aux pigeõs, pour le mauuais temps, sejournans dans le Colombier.

Estant le Colombier basty seul en campaigne, non beaucoup esloigné de vostre maison, faut que la porte du Colombier en soit veuë, à fin de tenir en subjection ceux qui y entrent ou sortent. Et si à telle occasion, estes contraint la poser du costé de Septentrion, pour parer l'importunité de tel aspect, conuiendra faire vn tourne-vent à la porte, qui empeschera la Bize de penetrer dans le Colombier. Semblable consideration ne doit-on auoir pour les autres ouuertures; seruans d'entree & issuë aux pigeons, lesquelles de necessité, faut faire à l'aspect du Midi, à ce que le Soleil, qui est la vie des pigeons, esclaire continuellement l'interieur du Colombier, durant les froidures: ce que tant qu'il luit, il fait presque tout l'Hyuer, estant le Colombier ainsi percé. Car és petits iours, le Soleil à son leuer & à son coucher entre dans le Colombier, en biaisant par deux diuers costez: & sur le Midi, par le milieu & de front: à laquelle heure pour sa bassesse, donne-il iusqu'aux entrailles du Colombier. Au contraire l'Esté, ni au leuer, ni au coucher, ne touche-il rien du tout aux fenestres du Colombier, ains seulement que bien peu sur le Midi, ne pouuant pour la hauteur du degré, auquel il est és plus grands iours entrer guieres auant, au grand soulagement des pigeons, qui en telle saison, pour rafraischissement, cerchent les lieux ombreux & non soleillez. Telles ouuertures sont diuersement faictes selon l'ordonnance du Colombier. Es Colombiers ronds, à pans egaux & quarrez parfaicts, fera-on des dosmes de telles figures, par dessus les toicts, les sursaillans de trois à quatre pieds: ou bien de lucarnes, mesmes en ceux de toutes figures: par lesquelles saillies, les pigeons monteront du dedans du Colombier sur les couuertures. En outre, fera-on des petites fenestres, & des trous à trauers du mur, selon la fantasie, en cela n'y ayant aucune subiection: si ce n'est de se prendre garde, que ces ouuertures-là ne soiét guiere grandes, de peur d'attirer, par telle commodité, le faucher, le milan, le huhau, & autres oiseaux de proye, guerroyans les pigeons. Non tant pour la capacité des ouuertures, ces oiseaux de rapine se garderont d'entrer au Colõbier, ni de iour, ni de nuict, que pour leur figure: au trauers desquelles ouuertures ne passeront nullement, si elles sont faictes en biais & non droictes; à cause que les oiseaux de proye ne fondent iamais en volant, ains tenant leur chemin presque droict, cuidans entrer au Colombier, en sont engardez par le rencontre de la biaizeure: laquelle au contraire, fait chemin libre aux pigeons, pour leur vol naturel, qui est de fondre en bas. Pour la petitesse de ces ouuertures, le Colombier pourra demeurer trop obscur, & l'accés pour les hommes, osté sur le toict, où de necessité conuient quelquesfois aller pour le ramonner, & autres occasions. Le remede à l'obscurité, est de faire en tel endroit du Colombier qu'on voudra, vne fenestre de grandeur suffisante pour esclairer tout l'interieur du Colombier, laquelle seruant à cela seulement, par le moyen d'vne vitre, dont elle sera continuellement close ne donnera, ni entree, ni issuë aux pigeons: & pour la montee sur le toict, au dosme, ou à la lucarne sursaillans ledict toict, sera

Leur porte.

Les ouuertures.

sera laissee vne fenestre, capable pour le passage d'vn homme, le iour de laquelle sera fermé auec vn huis de bois espais de demi pied, qu'on percera cõme crible à plusieurs trous ronds, pour l'entree & issuë aux pigeõs: mais pour les raisons dittes, seront les trous biaisans en bas, & faits à la semblance des nœuds qu'õ void és aix de sapin. Ainsi à cela seruira telle fenestre, & de principale aduenuë ou aduolee aux pigeõs, pour d'icelle monter au toict, afin de s'y recreer à la chaleur du Soleil. Et demeurant tousiours close, espargnera la peine de la fermer & ouurir, soir & matin, selon la pratique d'aucuns qui és principales ouuertures du Colombier, font des huis coulis, lesquels, auec vne longue corde, haussent & baissent, du bas du Colombier.

Les ceintures du Colõbier. De deux ou trois ceintures sera enuirõné l'exterieur du Colombier, pour sur icelles les pigeons, comme en vne gallerie, se promener à l'aise en tournoians leur habitation, choisissans les plus agreables parties du ciel. A la maniere de la cornice du dedans du Colombier, & pour la mesme cause, ces ceintures-cy seront & taillees & posees, assauoir en canal renuersé: lesquelles estans de pierre glissante, artistement taillee & polie, rendront impossible le chemin des rats au Colombier par le dehors: au defaut de laquelle pierre, l'on employera la brique, qui en cest endroit seruira assés bien, si à ce elle est expressément faicte. Et encores qu'elle soit platte des deux costez, ne laissera pourtant d'estre vtile, non qu'elle arreste si iustemẽt le cours des rats que la pierre cauee, mais pour telle defectuosité, ne laissera-on de la mettre en œuure, se seruant de ce qu'on a. Si donnez trois ceintures au colombier, l'vne sera posee vn peu plus bas, que le milieu du bastiment: l'autre vn couple de pieds au dessous de la couuerture, à ce que la saillie d'icelle pare mieux la pluye aux pigeons sejournans en la ceinture qu'en estant plus esloignee: & l'autre sera esgalement distante des deux precedentes. N'y en ayant que deux, la basse sera bastie vn peu au dessus du milieu du Colombier: & la haute, au lieu ja marqué. Au dessus desdictes ceintures, & iustement au niueau de chacune d'icelles, percera-on le Colombier, pour les entrees & sorties des pigeons: à fin qu'aisément ils puissent aller & venir au Colombier: mais ce sera par petites fenestrelles ou trous ronds, capables seulement du passage d'vn pigeon, pendans en dedans le Colombier, pour les raisons dittes.

Blanchir le Colombier. Le Colombier sera blanc en son exterieur vniuersellement, à blanc-fin & glissant; tant à ce que par telle couleur attrayante, les pigeons estrangers soient incitez d'y venir, que les domestiques de recognoistre de loin leur giste, pour tous ensemble, plaisamment y habiter, & que les rats ne puissent grauir ces murailles si bien polies. Et à ce que nostre pere-de-famille ne soit deceu en cest endroit, comme souuent aduient par l'ignorance des maçons, le blanchiment du Colombier ne se rencontrer de duree, ains se ruiner facilement par les pluyes & gelees, dont l'on est souuent au refaire: I'ay estimé estre à propos vous donner vn couple de receptes, pour la façon du blanchiment du Colombier, autant asseurees pour la beauté & pour la duree, qu'on pourroit desirer, qu'employerez selon que mieux vous agreeront.

Receptes pour en faire les blanchimens. Ainsi est fait le blanc-fin pour le Colombier. Le fondement en est la chaux blanche, neufve, fuzee sans eau, curieusement sassee comme fleur de farine. On la destrempe dans du vin blanc, la commodité le permettant: au defaut du vin, auec de l'eau: des cailloux de riuiere choisis tres-

blancs,

blancs, & du verre mis en subtile poussiere en petite quãtité, y sont adioustés auec vn peu de bourre blãche de tondeur, pour engarder d'esclater l'ouurage. Tout cela est meslé ensemble & longuement battu auec vne grosse spatule de bois, jusqu'à ce que ces matieres soient bien incorporées l'vne auec lautre, & comme mortier asés ferme, rendues propres à estre appliquees auec la pointe de la truelle. Finalement, bonne quantité de glaires d'œufs, mais non meslees auec la composition susdite pour le naturel du blanc de l'œuf, qui est de geler & s'affermir hastiuement, comme cire d'Espagne la sortant du feu: ains conuient les employer separémẽt en ceste maniere: Lors que le blãc-fin est sur le poinct d'estre posé sur la muraille (icelle au preallable fraischement crespie de bon mortier) l'on met du blanc dans vn petit vaze, & sur iceluy quelques glaires d'œufs, & aprés auoir le tout bien remué & meslé ensemble, sans donner loisir à la matiere de s'affermir, auec la pointe de la truelle est posé contre le mur, peu à peu, curieusement, & autant hastiuement qu'on peut, pour tant mieux faire tenir l'ouurage, où tout aussi tost s'endurcit comme l'on desire.

AVTRE. Poussiere de pieces de marbre ou de cailloux de riuiere tresblancs, & de verre blanc, le tout subtilement sasé, est detrempé dans huile de noix, où sont ajoustees des fines estoupes de chanvre, decoupees menu, & de la graisse crue de bouc ou de chevre, hachee à petits morcillons; le tout longuement battu, pour incorporer les matieres. Pour l'abondance d'huile necessaire en cest endroit, ce meslange est fort clair, lequel par-apres l'on affermit auec de la chaux neufue, fuzee sans eau, finement blutee comme fleur de farine, peu à peu y en aioustant, tant qu'il suffise pour rendre ce blanc maniable, comme paste: lors cessant d'y mettre de la chaux, quand verrés la composition ne tenir, ni à l'espatule, ni à la terrine, non pas mesmes aux mains, auec lesquelles, commodement la manieres, comme cire. En tel poinct sera emploié ce blanc ci, contre le mur du Colombier, fraischement enduit de bons mortiers, & vniment crespi, & ce auec la poincte de la truelle comme dessus: où moyennant curieuse application, il se rendra de tres-long seruice, resistant fermement contre l'humidité & à toute autre rigueur du temps.

Preseruer des rats les angles exterieurs,

ESTANT le Colombier de figure ronde, autre mystere n'y conuiendra faire pour se parer des rats, que ce qui a esté dit: mais si la figure du Colombier est de plusieurs angles, faudra adiouster à toutes les encoigneures d'icelui en certains endroits, par dessous les ceintures, des fueilles de fer blanc fermement plaquees contre la muraille, pour couper le passage à ce bestail. Ainsi sera rendu difficile pour les rats l'accés au Colombier par le dehors: aiant esté pourueu ci-deuant à ceste tempeste pour le respect du dedãs, hors-mis pour le regard du paué, duquel souuentefois sortent des rats, quand il n'est disposé ainsi qu'il appartient. Pour garder les rats de se loger sous le paué, le moien est mettre joignant iceluy, en bas, vn bon pied de sable, en laquelle les rats ne pourront cauer, attendu que selon son naturel, elle coule en bas, comblant les trous des rats à mesure qu'ils se les creusent. Et quãd bien ils s'y seroient engeancés, ils ne pourront sortir amont si le paué est fait de bonnes pierres taillées bien vnies & iustement posees sur le sable: ausquelles choses conuient pouruoir curieusement.

& Le Paué du Colombier.

Ce sont les diuerses obseruations requises à la construction du Colombier, au discours desquelles i'ay esté long, pour ne les pouuoir toutes representer en peu de paroles. Bastir deux Colombiers, l'vn en la campaigne, l'autre en la basse-court, est l'excellence de ceste nourriture, pour l'abondante quantité sortant de ses diuerses habitations. Car donner moyen aux pigeons de changer de giste quand ils veulent, & de continuellement s'entreuisiter, est ce qui les fait multiplier à souhait. Si que beaucoup plus de pigeons sortira de ces deux Colombiers voisins, que de quatre esloignés par grande distance.

De la Foine. En plusieurs endroits de la Guienne & autres de ce Royaume, se sert-on d'vne sorte de Colombiers appellee, Foine: en ce differente des autres, que pour toutes ouuertures n'ont qu'vn trou au plus haut du toict: seruant & pour donner iour au Colombier, & pour entree & issue aux pigeons: lesquels fondans en bas (sans crainte d'estre suiuis par les oiseaux de proie, pour les raisons dites) y descendent aisément. Tel Colombier est communement rond & de telle figure aussi en est le trou, dont le bastiment ressemble à l'antique Pantheon de Rome, auiourd'huy appellé la Rotonde. Et combien que l'eau de la pluie entre dans le Colombier par ce trou-là, n'en sont pourtant les pigeons incommodés; pourueu que le bas du Colombier soit percé iustement contre le trou, pour receuoir l'eau de la pluye y cheant perpendiculairement, & la donner à vn canal, couuert, passant sous le paué, pour la vuider dehors le Colombier; afin qu'elle n'y croupisse. Ce receptacle sera couuert d'vne grille de fer, ou d'vne placque druement percee, à ce que le fumier des pigeons bouchant l'issuë, n'empesche le libre cours de l'eau.

Peupler le Colombier. N'estant vne seule couleur de pigeons par tout approuuee, fait qu'à l'election des meilleures races pour l'engeancement du Colombier, l'on ne se peut seruir de ceste seule adresse. Ains doit-on s'arrester aux especes de pigeons qui communément, selon le lieu, rapportent le plus des meilleures & plus abondantes chairs. En quoy est necessaire rapporter autant de curiosité, qu'à l'edifice des vergers & vignobles. Car puis que la terre s'occupe autant pour les mauuaises que bonnes plantes; qui est celuy qui de gaieté de cœur se voudroit fournir de fruicts de peu de valeur? Ainsi est-il du Colombier, qui receura pour hostes indifferemment tous les pigeons qu'y voudrez loger: mais quelle difference y a-il de pigeons à pigeons? Il ne faut que ietter l'œil sur les Colombiers en general, & treuuerés ces oiseaux-cy, se surpasser d'autant en valeur les vns les autres, qu'il y a de diuersités des vins & dautres fruits. I'oy en ce temps-cy, vne presque generale plainte des Colombiers, trompans l'esperance de leurs maistres: dequoy la cause recherchee, est principalement, la non curieuse eslection de la semence, & le defaut de son opportun renouuellement; comme l'experience de certains exquis mesnagers le preuue suffisamment. Et s'il est loisible d'asseoir quelque iugement sur la couleur, ie diray que la blanche doit estre la moins prisee: estant presques en tous païs, plus facile à esleuer les pigeons, que plus obscur est leur pennage: & que plus aisément sont attrapés des oiseaux de proye, les pigeons en la campaigne (où sont contraints d'aller quester leur viure) emmentelés de blanc,

blanc, que ni les noirs, ni les gris, ni les enfumés, ni autres de pennage brun. Laquelle couleur blanche, n'est pourtant à condamner és pigeons priués, qu'on nourrit enfermés dans la maison: d'autant qu'ils viuent sans crainte de leurs ennemis. C'est aussi vn signe de fecondité & franchise au pigeon, d'auoir le col doré, l'entour des yeux & les pieds rouges. Les pattés sont à preferer à tous autres pigeons, pour leur grand corps, pour la delicatesse de leur chair, pour leur fertilité: estant certain qu'ils font des petits par chacun mois de l'annee, peu exceptés. Si que leur parfaite franchise, fait paroistre les communes du Colombier, tenir beaucoup du bastard: comme arbres sauuages non entés. Mais aussi sont-ils de grande despense, à cause de leur paresse qui les tient au logis, où de necessité conuient les nourrir. Ce qui est contraire à ce que l'on cherche au Colombier, qui est de la viande à bon marché; laquelle telle on y treuue, par la dexterité des autres pigeons, s'allans pourchasser leur nourriture en la campaigne la plus-part du temps. Du diuers naturel de ces deux especes de pigeon par le meslange de leurs semences, s'en forme vne tierce, tres-recommandable, parce qu'elle tient du naturel de l'vn & de l'autre; qui rend les pigeons & plus gros, & de plus delicate chair, & plus fertils que les communs: dont ils les surpassent d'autant plus en bonté, que plus il y a de difference des fruits legitimes aux bastards. Perdent leur naturelle paresse, par nouuelle habitude apprenans de compagnie à s'aller cercher leur victuaille en la campaigne. En laquelle ne s'esloignent du tout tant que les autres, d'où procede ce profit, qu'ainsi voiageans, retenus, ne sont tant exposés au danger de se perdre, que ceux qui sans limite mettent la voile au vent. Descheent aussi des vrais pattés en ce poinct, que de n'auoir beaucoup de plumes aux pieds, mesmes au bout de quelques ans, ny en recognoit-on aucune: ce qui reuient à l'vtilité du couuer: d'autant que leurs pattes empennees se chargeans de fange & d'eau, les pigeons allans à la queste manger & boire, mesmes en temps humide, refroidissent les œufs: & pour la grandeur des plumes de leurs pieds iettent les œufs hors de leurs nids quand ils sortent. Demeurent leurs autres qualités en leur entier; non pour tousiours, car à la longue ils degenerent en commune race. Alors faudra vser de reformation qui sera monstree ci aprés.

Le chois. LE nouueau Colombier en son commencement sera fourni de ces deux races de pigeon, de communs & de pattés, par egal nombre, à ce qu'y en aiant autant de pattés que de communs, aduienne de leur accouplement ce que disirés. Le temps est à ce tous-jours bon, pourueu qu'on puisse recouurer de pigeonneaux à suffisance; ce que toutesfois tres-rarement aduient en autre temps, qu'au mois d'Aoust. Dautant que les peres & meres aians esté traictés à souhait par les precedentes moissons, font abondamment des petits esquels rapportans ceste leur bonne nourriture, ils en deuiennent qualifiés comme il appartient. Si toutesfois par benefice de la saison pouruoyés à ceci dés le mois de May, tant mieux pour l'aduancement d'œuure. Le nombre sera limité selon le bastiment. Estant le Colombier dresé de trois à quatre toises, i'estime qu'à moins de ciuquante ou soixante paires de pigeonneaux ne le pourroit-on raisonnablemét fournir, pour tost en tirer contétement. Aucuns n'y vont si largemét, mais ceste leur

& Le nombre des pigeons, pour le nouueau Colõbier.

retention, les retient aussi de manger du fruict de leur pigeonnier de plusieurs annees, que de necessité convient attendre, pour laisser peupler le Colombier. D'ailleurs quelques pigeons se meurent dans le Colombier, auant qu'y estre accoustumés, dont le nombre se diminuant d'autant, l'on treuue auoir failli en ce mesnage, si du commancement n'y est largement pourueu.

Quand les y loger.

Ainsi choisis & nombrés les pigeonneaux, seront enleués d'aupres de leurs peres & meres, encor ayans le duvet, vn peu deuant que les plumes des aisles soient paruenues en parfaicte grandeur. C'est le vray poinct de les prendre pour les loger au Colombier; ou plus ieunes, seroient en danger d'y mourir de langueur par faute d'estre conuenablement nourris (autres que leurs peres & meres, en ce bas aage, ne les paissans du tout selon leur naturel) & plus vieux, ne s'y vouloir accoustumer, s'enfuians vers leur originaire repaire, à leur premiere liberté. Ils seront enfermés dans le Colombier, pour n'en sortir que iusqu'à ce qu'ils s'y soient bien accoustumés, ce qui pourra estre dans trois sepmaines, peu plus ou moins, tenans closes les fenestres du Colombier, auec des rets ou des treillis, pour n'empescher la clairté, ains seulement l'issuë des pigeons. Tandis, l'on nourrira les pigeons auec grand soin, leur donnant à manger deux fois le iour, pour le moins: & iusqu'à ce que sans aide, seuls se puissent paistre en bequetant, faudra leur mettre la viande dans le bec auec vn cornet: par là contrefaisant l'ordre que leurs peres & meres tiennent à les nourrir; comme de mesme fera-on du boire. Mais afin que telle peine termine dans peu de temps, & que d'eux-mesmes tant plustost puissent manger, sera bon d'enfermer quant & eux dans le Colombier, vn couple de gros poulets, par l'exemple desquels les pigeons apprendront à se paistre, car les poulets dés leur naissance, sans moyen, se nourrissent en bequettant. A telle cause, leur faudra tenir continuellement de la viande, & de l'eau dans des auges: à ce que treuuans tousiours à manger & à boire dans le Colombier, tant plustost & mieux ils s'y accoustument. Leur meilleur nourriture est le mil, lequel ne faut espargner aux nouueaux pigeons: leur donnant aussi par fois du cumin, pour leur faire aymer le Colombier, car c'est leur meilleur & plus appetissante viande.

& en suite.

Comment & dequoi les nourrir.

Le iour & l'heure de leur ouurir le Colõbier.

Qvand verrés vos pigeons se paistre d'eux-mesmes & ja accoustumés au Colombier, sera le poinct de leur donner liberté, pour de là en hors s'aller pourchasser leur viure. Et à ce qu'ils ne s'esgarent par trop en ce commencement, l'on obseruera vn iour obscur & nubileux pour leur donner la clef des champs. Lors le soir leur ouurant les fenestres, sortiront du Colombier, sans beaucoup s'en esloigner pour l'obscurité, & l'heure tarde du iour: ains tout ce qu'ils feront à ceste premiere saillie, sera, de descouurir l'air du païs, enuironnant le Colombier, dans lequel se renfermeront à l'arriuee de la nuict. Tous pigeons neantmoins ne sont si faciles à se remettre dans le Colombier, y en aiant aucuns qui s'escartent asses loing, dés la premiere fois qu'ils en sortẽt, s'allans cercher libre habitation au lieu de celle d'où ils viennent d'estre emprisonnés. Mais n'en treuuans d'autre qui mieux leur agrée, pour ne l'auoir accoustumee, comme toutes choses nouuelles sont difficiles, reuiennent au bout d'vn ou deux iours, en

intention

intention d'y faire leur demeure. Aucuns craignans la perte de leurs nouueaux pigeons, leur arrachent les principales plumes des ailes, pour, ne pouuans voler, estre contraints de s'arrester à l'entour du Colombier: attendans de descouurir terre à mesure de l'accroist de leur pennage: & cependant, par ce loisir, s'y naturalisent du tout, ne l'abandonnent iamais, ains y retournent tousiours, quelque lointain voyage, qu'ils facent.

Absurdités pour retenir les pigeõs au Colombier.

LES Anciens ont escrit plusieurs moyens extrauagans pour faire plaire les pigeons dans le Colombier, & d'iceluy ne s'enfuir, aussi pour en chasser les bestes venimeuses & de proye: aucuns desquels vous represente-je par curiosité, admirant leur ridicule inuention. Ils ont ordonné de prendre les petits d'vn oiseau de proye appellé, Buze, les enclorre chacun à part dans des vazes de terre cuitte, puis les ayans bien estouppés auec du plastre, les mettre aux coins du Colombier. De pendre dans le Colombier vne teste de loup. De mettre au faiste de la couuerture regardant en hors, la teste d'vne chauue-souris. D'oindre les ouuertures du Colombier, auec du baume. De reposer dans le Colombier des rameaux de ruë & de vigne sauuage. Et ce qui est le plus estrange, de pendre à toutes les fenestres du Colombier quelques tronçons & bouts de corde d'vn pendu.

Auis touchant l'vsage des pigeõs

DVRANT la premiere annee se faudra abstenir, si possible est, de prendre aucuns nouueaux pigeons du Colombier: ains auoir patience de le laisser bien peupler au commencement, pour puis aprés y aller sans retention. Ainsi on laissera enuoler tous les pigeons s'esleuans durant la premiere annee; & és subsequentes suffira la volee du mois de Iuillet ou d'Aoust, pour tenir fourni le Colombier.

Entretenir le Colõbier.

VOILA le Colombier basti & meublé, reste de l'entretenir ainsi qu'il appartient, afin qu'ayant accouplé ensemble ces trois, bastir, meubler & entretenir le Colombier, le mesnage nous en puisse satisfaire. Cest entretien se rapporte seulement à la nourriture des pigeons, lesquels tant plus multiplieront, & tant plus gras seront-ils, que mieux on les traitera durant le temps qu'ils ne trouuent rien à manger en la campaigne: car en autre saison, ne se faut soucier de leur viure, par eux mesmes pouruoir à leur auictuaillement. Telle espargne rend tres-recommandable le Colombier, & la nourriture des pigeons de plus de profit, que de nulle autre volaille. Est aussi loüable ce particulier naturel du pigeon, que de pondre, de couuer, d'esclorre, d'esleuer ses petits par sa seule & propre industrie: non vne seule fois l'annee, selon le commun de presques tous oiseaux, ains quatre, cinq, six, & d'auantage, si les pigeons sont de bonne race, bien logés, & bien nourris.

Distinguer les saisons pour donner à mãger aux pigeons.

TOVTE la despence des pigeons se fait durant cinq mois de l'annee, ne pouuans alors trouuer rien à manger en la campaigne: attendu qu'estans les semences faictes, & les bleds ains poussé hors terre, n'y reste aucun grain pour les pigeons: lesquels à telle cause est-on contraint de nourrir dans le logis. Cela aduient deux fois l'an, selon les deux diuerses saisons de la semence des bleds hiuernaux & printaniers: parquoy, en deux venues auictuaillerons-nous nos pigeons; assauoir, despuis la-mi-Nouembre, iusqu'à la fin de Ianuier: & despuis le commencement d'Auril, iusqu'à la-mi-Iuin, le restant de l'annee se paissans abondament par tout, tant par

la liberalité de Nature, que commodité des grains qu'ils treuuent és châps, quand on les seme. De cest auictuaillement depend le total de ce mesnage : car selon qu'en cest endroit l'on se sera manié, se recognoistra és pigeons mesmes ; ne pouuans estre ni en grand nombre, ni bien qualifiés, si en leur necessité la faim les a presés, leur ayant espargné la nourriture. Liberalement donques on les traittera au besoin, pour le plaisir & le profit qui en reuient. Conuiendra aussi distinguer les matieres de leur viure, pour les disperser à propos selon leurs diuerses facultés. La meilleure viande sera reseruee pour le Printemps, qui est la saison en laquelle les pigeons pondent, couuent & esleuent leurs petits ; ausquelles actions, ont plus de besoin de bon traictement, qu'és autres temps de l'annee, n'ayans à faire qu'à viure. Aussi les tendres pigeonneaux ne pourroyent digerer aucune viande grossiere. Pour lesquelles causes destinera-on à estre donnés aux pigeons és mois d'Auril, de May & partie de Iuin, les mils, panils, & cribleures du froment : & les orges, espeautres, auoines, legumes, glands concassees, en partie de Nouembre, en tout Decembre, & Ianuier, desquelles viandes & semblables, quoy que grossieres, les pigeons se substantent tres-bien. En ces mois, est bon leur donner, en outre, des raisins, gardés des precedentes vendanges, tant pour aider à leur nourriture, quà les resserrer & engarder de pondre trop tost & hors de saison, selon le naturel de telle viande. Car se mettans les pigeons en œuure durant les froidures, à peine peuuent-ils venir à bout de leur entreprinse, ains le plus souuent le petits perissent de froid ou de langueur, & les grands en meurent quelquesfois : à tout le moins s'estans à cela efforcés, la volee du Printemps en porte l'interest. Au contraire, vigoureusement esleuent-ils les petits aprés l'Hyuer, si on ne leur a espargné la viande : & si par artifice ou nature, ne se sont les meres auancees à pondre ; par ce moyen, faisans prouision de vertu & de force, pour abondamment fructifier auec la faueur du beau temps. Et ne faut pour le desir de manger des pigeonneaux durant les froidures, destraquer toute la bande du Colombier : puis que le moyen d'en auoir en Hyuer est tout certain, par les pigeons pattés qu'à ce expresément l'on nourrit. Ausquelles mangeailles, est bon ajouster le cumin, leur en donnant quelque peu de fois à autre en toutes saisons, pour les recreer, ce grain leur plaisant par sur tout autre.

Et pareillement.

Leur nourriture.

Selon l'aage des pigeons.

Seulement les pigeons pattés doiuent estre mangés durant l'Hyuer.

Où & à quel les heures dõner aux pigeons leur mangeaille.

En diuerses manieres la viande est distribuee aux pigeons. Aucuns leur donnent à manger dehors & prés le Colombier à l'air, en lieu plain & net les y faisans assembler, ou en sifflant, ou autrement les appellans : lesquels accoustumés au signe, ne faillent de s'y rendre, si que c'est chose plaisante de les veoir arriuer de tous costés en tres-grande diligence, & de paistre de compaignie auec la poulaille, qui tout de mesme s'assemble au signe, estant le Colombier basti dans la basse-court. C'est l'ordre de France, vtile, en ce que par là, tous les iours aués le plaisir de recognoistre vos pigeons. Et qu'importe le plus, que le Colombier est moins suiet aux rats, que celuy dans lequel l'on porte à manger aux pigeons : d'autant qu'y restant tousiours du grain parmi les fumiers, les rats y sont par là attirés & nourris. L'ordre, qu'on tient en Languedoc, Prouence, Dauphiné, Gascongne, & en plusieurs autres prouinces est à l'opposite, où la plusspart des mesnagers ne baillent

baillent la viande aux pigeons ailleurs que dans le Colombier, ſur les tables cy deuant deſignees. Et ſi bien cela vous oſte le moyen de voir vos pigeons, par eſchange de telle commodité, vous eſpargne la mangeaille: laquelle ne diſtribués qu'a vos pigeons ſans la communiquer au general de la volaille (bien que le Colombier ſoit ioignant au poulailler) comme l'on eſt contraint de faire par le ſuſdit ordre. Non plus eſt-on reſtraint à heure certaine, car en quelle partie du iour qu'enuoyés à manger à vos pigeons, touſiours ſera-on le bien venu (ſoit dehors ſoit dedans le Colombier) excepté ſur le Midi, à laquelle heure, ayans accouſtumé de repoſer, ne leur faut aucunement troubler leur repos: non pas meſme pour leur donner à manger. Mais pour diſtribuer la prouende aux pigeons à leur meilleures heures, ce ſera le matin & le ſeoir; c'eſt à dire, deux fois le iour durant les cinq mois cy deuant marqués. Pluſieurs y vont plus eſcharcement, ne leur faiſans faire qu'vn repas le iour: enquoy ils ſe deçoyuent, forçeans le naturel des pigeons. Leſquels ayans accouſtumé d'aller queſter leur vie, & ſoir & matin, ſont par ce retranchement d'ordinaire, grandement intereſsés: dont preſsés de famine, ſont contraints de ſe paiſtre de ce qu'ils treuuent aux champs, bon ou mauuais, voire d'aualer des meſchantes matieres au defaut des bonnes, comme i'ay veu, non ſans admiration, dans le goſier de certains pigeonneaux, des petites pierres rondes, des buſchettes & ſemblables drogueries. Partant, n'eſt eſmerueillable ſi le Colombier mal entretenu, ſe deſerte: car les pigeons à faute de bon traictement, abandonnent le Colombier, s'allans retirer ailleurs où ils treuuent à faire meilleure chere: à cauſe de la famine & de l'incommodité de logis, laiſſans le lieu de leur naiſſance.

Auis touchant l'heure du repas des pigeons.

AUSSI s'eſt-on prins garde, que donner à manger aux pigeons à heure certaine, porte dommage au pere-de-famille: parce que les pigeons des Colombiers voiſins, ne faillent de ſe treuuer aux repas des voſtres, ainſi preciſement aſſignés, pour y venir manger voſtre viande. Car venu le temps de pondre, c'eſt en leur originaire Colombier qu'ils vont nicher & eſleuer leurs petits, aymans touſiours mieux leur propre logis qu'aucun autre, la franchiſe de ceſt animal eſtant loüable, de ce que iamais ne quitte ſa particuliere maiſon, que par extreme contrainte, à force de mauuais traitement. Donc c'eſt vainement eſperer, de cuider par artifice ſi bien attirer les pigeons voiſins en voſtre Colombier, qu'ils s'y accouſtument & arreſtent pour y profiter. Auſſi n'eſt cela iuſte, ne ſouhaitable, ains eſt à deſirer autres pigeons que voſtres n'aller iamais chés vous; ſeuls eſtans ſuffiſans de ſatisfaire à voſtre intention. A cela l'vnique remede eſt, de changer l'heure des repas, les aduancans & reculans alternatiuement par iournees, comme mieux vous viendra à propos; ſans toutesfois les faire tumber ſur le Midi, pour les raiſons dittes; par telle incertitude & varieté trompant les pigeons eſtrangers. Touchant la quantité de viande qu'on a à leur donner à chaſque repas, elle ſe limite au nombre des pigeons: ſeulement ſera dit là deſſus, qu'aller eſcharcement en ceſt endroit n'eſt bon meſnage: & qu'il eſt neceſſaire s'arreſter à certain ordinaire ſans le reſtraindre ni amplifier: ainſi que pour maintenir le cheual en bon eſtat, ſa portion meſuree d'auoine luy eſt diſtribuee à ſes repas.

Abreger la peine de leur donner à mãger tous les iours.

A FIN despargner la peine de porter si souuent à manger aux pigeons, il y a moyen de les auictuailler vne ou deux fois la sepmaine seulemẽt. L'on enferme la prouision de grain selon la supputation faicte, dans des quaisses de bois longuettes & estroictes, faictes en triangle, lesquelles on pose sur les tables du Colombier de telle sorte, que l'vn des angles est en bas presque ioignant la table, ce qui se fait sans verser d'aucun costé, auec les pieds qui la supportent droictement. Par vne petite fente laissee au long de l'angle inferieur, vuide le bled sur la table (à la maniere des entremueyes de moulin dans le trou de la meule) à mesure que les pigeons l'en tirent vn grain aprés l'autre, ne le pouuant autrement prendre : d'autant que de la fente de la quaisse n'en paroissent à coup que quelques grains, lesquels ostés, font place aux autres, & ainsi consequemment iusqu'à ce que le tout soit sorti & vuidé de la quaisse. Laquelle tandis demeure fermee par le dessus auec son couuercle, afin que les pigeons n'y puissent toucher que par le lieu destiné. Ainsi, faisant filer leur grain, treuuent dans la quaisse longuement à manger : ce que de bon cœur les fait arrester au Colombier sans l'abandonner, chose considerable, mesmes pour le respect des nouueaux pigeonniers, où les jeunes pigeons, par tel passetemps, s'arrestent tres-volontiers.

Pain à pigeonnier.

POVR accoustumer les ieunes pigeons au nouueau Colombier, l'on se sert aussi de certains pains d'argille, composés comme s'ensuit. Consumés dans vn chauderon en eau claire, la teste & les pieds d'vn bouc chastré, y bouillant premierement les pieds, sur lesquels estans demi cuits, adiousterés la teste, où tout ensemble sera bouilli, tant, & iusques à ce que les ossemens se separent d'auec la chair : laquelle hachee menu, sera remise cuire dans la mesme decoction si longuement qu'elle se resolue en brouët espais. Cependant l'on brisera de la terre de potier, la deschargeant de toutes pierres, puis sera paistrie auec ledit brouët, y mettant du sel en bonne quantité, de l'vrine, des vesses, du cumin, de la graine de chanvre, des bleds si on veut. De ces matieres sera faite vne paste endurcie, dont l'on formera des pelotes de la grosseur des deux poingts d'vn homme, qu'on sechera au Soleil ou au four, iusques à ce qu'elles soyent endurcies, & non bruslees. Ces pelottes sont mises reposer dans le Colombier en plusieurs lieux d'iceluy, sur lesquelles les pigeons prennent du passetemps : car en les becquetans, la terre se romp, fait iour tantost à vn grain de sel, tantost à vn grain de cumin, de chanvre, de vesse & d'autre, si que iusques à la fin, ils y treuuent quelque friandise à manger : dont ils sont retenus au Colombier.

Tenir dans le Colombier vn gros grain de sel, ou vne teste de chevure, &c.

A MESME fin tient-on d'ordinaire dans le Colombier, quelques gros grains de sel endurcie, contre lesquels pigeons s'aheurtent, & pour en manger & pour y frotter leur bec ; dont ils se regaillardissent, tant ils ont aggreable le goust de telle matiere. A cela aussi est vtile, vne teste de chevre, cuitte & bouillie dans l'eau, auec du sel, du cumin, du chanvre, de l'vrine, la mettant dans le Colombier, en laquelle les pigeons treuuent à manger quelques sepmaines : & tousiours à passer leur temps, en se frottant contre les ossemens de la teste, aprés estre entierement despouillee de chair. Le millet frit dans du miel y adioustant vn peu de l'eau pour le garder de brusler, affriandit les pigeons dans le Colombier pour

pour ne l'abandonner jamais : leur causant en outre telle viande, si bonne haleine, que les pigeons estrangers frequentés par les vostres en sont attirés à vostre Colombier. chose non toutesfois desirable pour les raisons dittes.

Le Colombier sera tenu le plus nettement qu'on pourra, les pigeons haïssans toutes mauuaises senteurs, voire-mesme celle de leur propre fumier; qu'à telle cause conuient oster souuent & sortir du Colombier, sans s'arrester à l'antique defense, qui est de ne toucher à ce fumier, que deux fois l'annee, en l'Automne & au Printemps, lors que diuersement l'on seme les bleds, en tels temps l'enleuant pour l'engraissement des terres: fondés en ce poinct, que la poussiere du fumier en le remuant, s'arreste sur les œufs des pigeons, en danger de les garder d'esclorre. Mais estant asseuré, que plus de mal cause au general des pigeons, la chaleur & l'odeur de leur fumier, que sa poussiere aux œufs. Ce sera, pour le moins, vne fois le mois que le ferons tirer du Colombier : le remuant toutesfois en telle façon, qu'aucune poussiere n'en sorte, selon que cela est facile en le maniant doucement. Le fumier sera serré à part en lieu couuert, pour ne sentir ne chaud, ne vent, ne pluye, iusqu'à ce qu'on l'employe aux engraissemens. En quoy il excelle tous autres fumiers, faisant produire abondance de toutes sortes de fruicts, cõme a esté dit. Pour laquelle cause, en plusieurs lieux est-il eschangé auec de l'orge en pareille quantité, tant sa vertu est prisee. Aussi par d'aucuns a esté tant recherché ce fumier, que principalemẽt pour sa consideration, ils ont edifié des Colombiers, tenans pour accessoire la chair des pigeons. Et de faict, tout bien compté, l'on treuue que la despense que les pigeons font durant les cinq mois de leur aduictuaillement, sort largement du fumier. Car l'experience fait voir le Colombier de moyenne grandeur & bien entretenu, rendre par an, trente ou quarante grands sacs pleins de fumier de pigeon : quantité suffisante au prix susdict pour satisfaire à ce que dessus, & au racoustrement du Colombier, y escheant reparation, dont la chair des pigeons demeure de liquide reuenu.

Que le Colõbier soit nettoyé de tout fumier.

Celuy qui aura la charge du Colombier, non seulement en ostera-il les fumiers de mois en mois, ains à toutes les fois qu'il y prendra des pigeons, quãd & eux, sortira du nid, tout ce qu'il y treuuera de sale, le baloyãt tres-proprement, pour le preparer à vne autre couuee. Iettera aussi hors du Colombier, les pigeons morts & les malades, à fin que par langueur ou autre occasion, la peste ne s'y engendre. Releuera les pigeõneaux cheuts à terre, les remettant dans leurs nids, sans toutesfois en esperer trop bonne issuë: d'autant que les peres & meres ne tiennent conte de leurs petits, ayans esté maniés : ce qu'exactement il obseruera, pour sortir du Colombier les petits qu'il recognoistra auoir esté abandonnés, de peur que mourans par faute de manger, n'empuantissent le reste du Colombier. Pour entretenir le Colombier en bonne senteur, comme chose non seulement agreable aux pigeons, ains necessaire; conuiendra le parfumer, quelquesfois, auec de l'encens, du benjouin, de storax & semblables drogues à ce propres : & continuellement y tiendra-on des herbes odorantes, comme lauande, aspic, geneure, romarin, thim, & autres herbes de senteur, seruans en outre aux pigeons, pour fournitures de leurs nids, dont ils les reparent.

Oster toutes saletés des nids du Colombier.

Le parfumer.

Le vice des vieux pigeons.

Le Colombier ne demeure tousiours en bon estat, ains suyuant le cours des choses de ce monde, & luy & les pigeons, auec le temps decheent de leur premiere bonté: ce qui est necessaire de considerer, à fin de les remettre en poinct par moyen conuenable. Autrement seroit entretenir le Colombier auec peu de contentement, comme on recognoit plusieurs Colombiers estre plustost en charge qu'en profit à leurs maistres, n'en tirans que petite quantité de chetifs pigeons. Tousiours vn Colombier basty à neuf est bon, pour plusieurs causes imputees à la solidité du bastiment, lequel moins recueille de rats, nouueau, que vieux: à la bonne nourriture & entretenement des pigeons, selon la coustume, qui est de tenir plus de conte des choses recentes, que des rances: & sur tout à l'aage des pigeons, lesquels à mesure qu'ils enuieillissent, deuiennent moins fructifians, voire finalement se rendent non seulement infertiles, ains destructeurs de leurs semblables; mangeans les œufs, tuans le petits pigeons, battans ceux de moyen aage. De sorte que tels degasts sont sans cause souuentesfois donnés aux rats, pour ne se prendre garde que ce sont les vieux pigeons mesme, qui les commettent d'ordinaire.

Dont le remede est.

Voila la maladie descouuerte. Le remede est vnique, qui est de vous deffaire des vieux & inutiles pigeons, n'en laissant au Colombier que de ieunes & de moyen aage, pour fecondement fructifier. Mais à cela gist le nœud de la matiere, & la maistrise de ce mesnage. Selon Aristote, les pigeons viuent huict annees, desquelles les quatre premieres, seules, sont bonnes, les autres par consequent, mauuaises. Doncques ayans les pigeons passé leurs quatre premieres annees, nous les sortirons du Colombier, en y laissant les autres de seruice pour y demeurer, iusqu'à ce que, comme leurs deuanciers, soient paruenus à cest aage-là, & de mesme retranchés du Colombier; par ce moyen, se faisans place les vns aux autres. Ainsi l'empeschement du Colombier, osté, & iceluy habité des seuls pigeons fertiles, fournira des pigeonneaux en abondance, & tousiours également, pour le bon assortiment des aages des peres & meres: pourueu que chacun an le chastrement (ainsi est appellé ce remede) se reïtere.

Chastrer le Colombier.

L'on ne peut recognoistre l'aage des pigeons par la veuë: parce que dans peu de temps, les plus ieunes ont attaint les plus vieux en corpulence, dont tout le iugement qu'on y peut asseoir se confond. A telle difficulté est pourueu en marquant chacune annee tous vos pigeons, sans nul excepter, commençant cela mesme dés leur naissance, dont iustement discernerés leurs aages, tenans compte du nombre de leurs annees. Cela ne gist qu'en resolution: car peu de peine y a-il pour en venir à bout. Les marques qu'on fait aux pigeõs sont diuerses, selon la diuersité des aduis & affections. Aucuns les marquent auec du filet, qu'ils leur attachent aux aisles en certains endroicts choisis, pour ne les empescher à voler. Autres leur cousent du drap aux jambes, augmentans les marques par annees. Mais souuentesfois tout cela est en vain, pour le naturel de ces matieres-cy, qui par l'humidité des pluyes, à la longue se pourrissent, ou se deffont, par autre moyen. Plus asseuree marque que nulle autre, est celle qui se fait en la serre ou griffe. Auec les cizeaux on couppe par chacun an, la cime de l'vne des ongles du pigeon, sans nul interest de la beste: d'autant que les pigeons ne se seruent nullement de leurs griffes

griffes pour viure comme fait la poulaille en grattant la terre,& la marque ainsi faite ne se peut aucunement effacer.

L'ORDRE qu'on tient à cela est tel. Dés le soir precedent, toutes les ouuertures du Colombier sont fermees auec des rets ou treillis, pour n'empescher la clarté,à fin que les pigeons n'en sortent. Deux hommes entrent dans le Colombier,lesquels,sans crainte d'effaroucher les pigeons,les prennent tous l'vn apres l'autre,& font à chacun vne marque, par l'vne des façõs susdictes. En faisant ceste recherche si exacte, faut marquer d'vne marque les pigeons qui n'auront point de marque, ou vne, ou deux, ou trois : mais quant à ceux qu'on trouuera auoir desia quatre marques, les faut oster du nombre des autres,pour estre mangés. Les marques sont faictes vne annee du costé du pigeon,& l'autre,en l'autre, en l'aisle,ou en la iambe, leur attachant vn filet; ou au pied, leur coupant la sommité de la griffe : à fin qu'au bout des quatre annees, les quatre marques se treuuent également posees deux de chacun costé. A mesure que cela se fait, l'on enferme tous les pigeons dans des grandes cages à ce preparees : auec distinction toutesfois; c'est, mettant en vne cage à part les vieux pigeons qu'on trouuera marqués dés la precedente annee, de quatre marques; & les autres indifferemment meslera-on par ensemble : pour laisser ceux-cy au Colombier, & en sortir ceux-là, à cause de leur vieillesse inutile & dommageable. *Le moyen.*

APRES, l'on ouurira les cages aux pigeons destinés à demeurer au Colombier, pour y continuer leur seruice,dans lequel on les laissera:non auec liberté d'en sortir,comme auparauant,de peur qu'ils ne s'enfuïent, pour le destrac de l'alarme prouenuë de l'action susdicte; ains demeureront les fenestres closes dix ou douze iours, pour le reaccoustumer par bon traictement. Au bout duquel temps,les champs leur seront redonnés par l'ouuerture des fenestres, les remettans à leur ordinaire. *Le fruict, &*

LA saison de ce mesnage est durant les semailles des bleds hyuernaux, à raison desquelles,& se ressentans encores de la precedẽte recolte des grains; ces pigeons qu'on retranche du Colombier sont en bon estat, pour facilement s'acheuer d'engraisser. A quoy paruiennent-ils tres-bien par traictement semblable à celuy des chapons ou oyes d'engrais, dont a esté parlé, pour en apres les manger ou vendre. *La saison de ceste œuure.*

SI la curiosité de ce marquer vous importune, autre methode conuiendra tenir,aux defauts du Colombier. C'est, en renouuellant du tout le Colombier,de cinq en cinq,ou de six en six ans, à ce que le remettant en son premier estat,puisse heureusement seruir autres cinq ou six annees de suitte; rabatuë la premiere, qu'on luy donne pour se mettre en bon estat, à cause de la ieunesse des pigeons. La volee du mois d'Aoust sera là employee, enleuant du Colombier tous les autres pigeons, ieunes & vieux, pour les engraisser. Ainsi comme à la premiere fois, seront ces nouueaux pigeons-cy gouuernés & nourris, à sçauoir, auec diligence, dans le Colombier, trois sepmaines ou vn mois durant, & congediés au temps & en la façon cy-deuant monstree. Tout-d'vne-main, y meslera-on parmy des pigeons pattés, tant qu'on pourra, à fin de reformer la race des pigeons, qui auec le temps par diuers accouplemens, s'abbastardit & decline. En cecy se renouuellement differe du premier peuplement du Colombier : c'est qu'estans *Autre voye que le marquer des pigeons.*

les

les pigeons, desquels est question, nais & esleués en ce mesme Colombier, auquel on les laisse, s'y treuuent beaucoup mieux, & ne tardant tant à s'engeancer, que ceux qu'on va cercher loing pour la fourniture du nouueau pigeonnier : où auant qu'estre accoustumés, court du temps, & y en meurt tousiours quelqu'vn, en attendants de s'y estre du tout naturalizés : pour laquelle cause, en cest endroit le repeuplement n'est beaucoup tardif, reuenãt à la commodité du pere de famille. Mais tout consideré, le marquer des pigeons est la plus asseuree voye de paruenir à ce mesnage: d'autant que par là, vostre Colombier demeure tousiours en vn mesme estat, egalement fructifiant, comme meublé de bestail fertil, à cause de son aage, tel choisi & retenu. Ce qu'on ne peut dire des plus ieunes, qui n'abondent en petits de leur commencement : ains de necessité, conuient s'en passer quelque annee, auant qu'attaindre l'aage parfaict de fructifier. Et des marques, treuue-on celle des serres estre la plus valable, pource qu'elle ne s'efface iamais : & la plus facile à faire, attendu qu'il ne faut qu'vn coup de cizeau pour en venir à bout. Enleuant du Colombier, comme inutiles à l'engeance, tous les pigeons treuués auoir quatre marques, ia vieux, ayans attaint la cinquiesme annee de son aage.

Varro l. 3. chap. 8. MARCVS Varro celebrant le profit du Colombier, à laissé par escrit le couple de pigeonneaux se vendre de son temps, communement deux cents numes, dits aussi sesterces, chacun de dix deniers obole de nostre monnoye, faisans ensemble, deux escus cinquante cinq sols : & estans grands & excellents, mille numes, valants quatorze escus cinquante cinq sols. Ce que tesmoigne aussi Columella, disant en outre, auoir honte de ceux de son temps qui auoient achepté le couple de pigeons, quatre mille sesterces, qui font cinquante huict escus dix sols. Dont est à conclurre, de ce temps-là, l'Italie estre tres-rare en pigeons : & encores plus Rome abondante en richesses, puis que tant prodigalement & cherement, si peu de viande y estoit acheptee. Aussi auoient les Romains par leurs conquestes espuisé presques tous les thresors de la terre. Si toute la volaille se vendoit à Rome à l'egal des pigeons & prix susdict, au temps de Lucullus, l'on ne s'esbaïroit de ce que nous lisons de l'admirable despense du viure ordinaire de ce grand personnage : dont les salles de son logis, auoient chacune le prix limité de despendre ; mesme celle appellee d'Apollo, estoit taxee à cinq mil escus pour repas, selon Plutarque, Ny du poisson que l'Empereur Tibere fit vendre au marché, achepté par vn particulier, pres de cent escus, bien que petit, ne pesant que deux liure, ainsi qu'on le treuue és doctes recherches du feu sieur de Dammartin.

(Colum. l. 7. chap. 8.)

LA NOVRRITVRE DES PIGEONS pattés & domestiques.

CHAP. IX.

NE se


NE se contentera nostre pere de famille, des pigeons de ses Colombiers, ains en fera nourrir des pattés & priués, telle & si raisonnable quantité, que sans trop de despense, luy puissent fournir durant l'Hyuer des pigeonneaux à manger: à fin aussi qu'aucune volaille ne luy defaille de celles qui commodément se peuuent esleuer en mesnage. Ceste-cy est de facile entretenement, n'estant besoin autre chose que le logis, la viande, & le breuuage, & tout cela de moderé appareil, bien qu'elle soit des plus exquises volailles qui s'appriuoisent: ne cedant les pigeonneaux pattés bien nourris, ny à la caille, ny à la tourterelle. Touchant sa fertilité, plus grãde ne pourroit-elle estre en oiseau du monde, que de faire des petits chacun mois de l'annee, comme à cela ces pattés-cy ne faillent, estants pour ce particulierement traictez. En grandeur de corps, ils surpassent tous autres pigeons: pour laquelle qualité, auec les precedentes, se rendent incomparables à toutes autres races de pigeons: dont seuls seroient-ils retenus, si comme ceux du Colombier, s'alloyent pourchasser leur nourriture par la campagne, pour descharger la despense de leur entretenement, où consiste le mesnage du Colombier. Parmy les pattés, s'en treuuent des Huppés, qui ont vne creste à la teste, à sçauoir, vn floton de plume esleué en arriere. Aussi des Cappés, ainsi appellez, à cause de certaines plumes grossettes comme petites aisles, posees sur le col enuironnans la teste: les vns & les autres estãs plaisans à voir. Il y en a de diuerses couleurs, de blancs, de noirs, de gris, d'enfumés, de meslés & bigarrés, dont les plus recherchés sont les du tout blancs, & ceux qui le moins ont de plumes aux pieds, pour les raisons du couuer cy-deuant representees. Vice qu'on corrige auec des cizeaux, leur coupant les plumes importunes.

Pigeons pattés.

Huppés & Cappés.

TROIS ou quatre douzaines de paires de ces pigeons-cy, pourra-on entretenir sans trop de frais. Leur logis sera en lieu temperé de chaleur & de froidure, assez clair & aëré, regardãt le Leuant, ou le Midy, plustost qu'autre partie du Ciel. Ses fenestres seront tousiours tenus closes, auec des treillis, comme cages à oiseaux, à fin que les pigeons ne puissent aller aux champs. Car puis que leur naturel ne porte de quester leur viure, il n'est raisonnable de les laisser diuaguer par-cy, par-là hors leur habitation ordinaire, comme aucuns font, par la maison, & mal à propos, par ce moyen endurans leur importunité, qui est tres-grande, mesme à cause de leur criere, & de leur fiente, dont ils ensallissent les lieux de leur frequentation: joinct que moins fertils ils sont, que plus ils se pourmenent. En la figure de leurs logis, non plus qu'à celle des nids, ny de leur matiere, n'y a aucune subiection, estant à vostre liberté de disposer de ces choses, comme il vous plaira: toutesfois auec plus d'vtilité ce sera, que moins s'esloigneront de l'ordonnance du Colombier & de ses parties: puis que les pigeons en general symbolisent en mœurs, quoy que de diuerses especes.

Leur nourriture.

D'AVTRE viande ne les paistrés que de la commune des autres pigeons: horsmis ceux que desirez faire pondre & couuer és excessiues froidures, ausquels expressément conuient vn ordinaire separé. A tous lesquels faut tenir de l'eau abondamment pour boire dans des auges à ce proprement accommodees: laquelle eau on renouuellera tous les iours, de peur qu'elle s'empuantisse. Tout le logis & les nids seront souuent baloyés

pour

pour en tirer tous fumiers & autres ordures: à ce qu'en estant bannie la mauuaise senteur, la bonne y soit introduite par herbes odorantes & parfuns, pour le soulagement des pigeons, ainsi qu'il a esté monstré pour le Colombier,

Leur ponte. QVAND l'on dit ces pigeons pattés faire des petits chacun mois de l'annee, cela ne s'entend generalement de tous indifferemment: ains que pondans & couuans alternatiuement, les vns en vn temps, les autres en vn autre, en raisonnable troupe de ceste volaille, tousiours en sort des nouueaux pigeons pour manger, dont l'on à l'effect de telle proportion, sans prendre les mots exactement à la lettre. Et à ce que cela aduienne asseurément, prendrés quelques couples de pigeons de ceux qui se seront reposés deux ou trois mois auparauant, & les enfermerés en lieu petit & chaud moderément aëré, qu'à ce expressément destinerés (lequel, pour le mieux, sera dans la chambre des autres pigeons, comme sa garde-robbe) là les traicterez liberalement, leur donnant à manger de l'auoine, du millet, des miettes de la table en abondance, & souuent du cheneue pour les eschauffer, comme i'ay dit des poules: n'oubliant à leur tenir tousiours de l'eau nette pour boire: la leur eschauffant lors qu'il gele. Par laquelle curieuse & particuliere nourriture (comme faisant fredon sur fredon) auec contentement tirerés de vos pigeons ce que desirez. *Les engraisser.* Vous engraisserés en perfection tous pigeonneaux pattés, si estans ja fortifiés, auant toutesfois qu'ils puissent voler, leur arrachés des grosses plumes des aisles pour les arrester au nid: ou leur attachés les pieds, à fin de n'en pouuoir bouger: ou bien leur brisez les os des jambes. Dont ne pensans qu'à manger, dans peu de temps deuiendront gras au superlatif degré. De tous lesquels moyens, le dernier est le plus efficacieux: d'autant que dans trois ou quatre iours, seront deliurés de la douleur de leurs iambes, & à cause de la rupture d'icelles, auront perdu l'esperance de pouuoir sortir du nid, ce qui n'aduient par les deux autres, parce que cuidans se remplumer & deslier, se tournentent continuellement, à l'interest de leur graisse.

LES CAILLES ET TOVRTERELLES.

CHAP. X.

EN suite des pigeons, nous nourrirons des Cailles & Tourterelles, en esperance seulement de les entretenir & engraisser, pour en treuuer de prestes à manger en toutes les saisons de l'annee, non pour l'augmentation du nombre: ceste volaille ne pondant ne couuant en seruitude, comme les pigeons pattés.

AVCVNS, passans plus outre, adioustent à cest nourriture, les griues, tourdres & autres oiseaux, ce que ie conseille, pourueu que la difficulté de leur recouurement & entretenement, ne soit trop grande: ainsi qu'auec plus ou moins de soucy & de despense, y paruient-on en vn païs, qu'en l'autre: en tel la chose estant du tout impossible.

Ie ne parle icy de la Voliere couuerte de fil d'archail, dans laquelle l'on enferme grand nombre d'oisillons: aucuns desquels pour leur naturel & commodité du lieu exposé à l'air & fourny d'arbrisseaux, s'y multiplient par renouuellement d'engeance. D'autant qu'en cest endroict est question, plus du profit & de la commodité des viures, que du plaisir: pour lequel principalement, à cause de la melodieuse musique des oiseaux, la Voliere est inuentee.

Le moyen de les nourrir est de leur donner du millet, leur ordinaire reglé, deux fois le iour à heures certaines, auec force eau pour breuuage, qu'on leur tiendra continuellement, la remuant souuent, de peur de la corruption: comme aussi leur nettoyera-on souuent leurs cages, sans y souffrir le fumier: ces oiseaux aymans la netteté, & les bonnes senteurs, dont quelquesfois l'on les parfume Ils se treuuent mieux en petit logis qu'en grand. Pour laquelle cause l'on tient les Cailles & Tourterelles dans des cages, asses basses, couuertes auec de la toile, non auec du bois, à fin de ne s'offenser la teste heurtans contre le bois, comme ils feroient, mesmes les Cailles sautans en haut. Là, durant l'Hiuer l'on en prendra pour l'vsage, auquel se recognoistra la liberalité & la diligence de leur gouuerneur, tant plus grasses se treuuans au manger, que mieux auront esté nourries & entretenues.

LA GARENE.

CHAP. XI.



ENcores que parmy les Connins qui nous sont les plus familiers, n'en recognoissons que d'vne race, si est-ce qu'on iugeroit y en auoir de trois especes distinctes en couleur de poil, & saueur de chair. Mais cela prouient de la nourriture, selon laquelle les Connins se diuersifient, se rendans plus ou moins esueillés & colorés. Les meilleurs sont ceux qui viuent en toute liberté dans les forests & buissons agrestes de la campagne: car par se choisir viure à leur appetit & courir à volonté, se rendent au manger delicats & sains: l'eslection de la meilleure viande & l'exercice, causans l'vne & l'autre de ces deux bonnes qualités. Tels estans plus esueillés, de poil plus rare & plus roux, que nul autres. Les pires sont ceux de Clappier qu'on nourrit en estroite seruitude, dans la maison, ou en quelque recoin de la bassecourt, lesquels pour estre endormis & paresseux, ont tousiours la chair dure & fade, & le poil tendant sur le blanc. Les moyens sont ceux de Garene, comme participans des deux extremes: en laquelle se rendront-ils meilleurs, qu'elle se treuuera plus grande, approchans par ce moyen de l'ample liberté que tant ils desirent. De ces Connins-cy enten-ie maintenant discourir, comme de ceux sur lesquels on peut asseoir certain reuenu: car de s'arrester aux Connins du tout sauuages, bien que les plus desirables seroit bastir sur trop foible fondement: ny aussi à ceux de Clappier, quoy qu'abondans en nombre, pour leur peu de saueur & bonté. Or comme i'ay dit des pigeons, pour le facile entretien des Connins, l'on peut dresser la

Garene par tout où l'on veut: mais estant à cela meilleur & plus propre vn endroit que l'autre, nous en choisirons la plus commode situation, pour en auoir d'autant plus de profit & de plaisir, que plus elle s'approchera du naturel de ce bestail, & moins s'esloignera de la maison.

Situation de la Garene. En coustau vn peu releué regardant le Leuant ou le Midy, & terre vigoureuse, plus legere que pesante, est le lieu qu'on se choisira pour Garene. La terre ne sera toutesfois beaucoup sablonneuse: d'autant qu'en telle les Connins ne se peuuent creuser les tannieres à plaisir s'esboulant la terre à cause de sa legereté sans auoir tenuë: ains est requis estre ferme, & pour ce faire, participer quelque peu de l'argille, non toutesfois beaucoup, pour ne rendre le creuser trop difficile. Ce sera grand aduancement d'œuure si ja le lieu est complanté d'arbrisseaux & buissons à ce propres. Mais si par le defaut de Nature ou negligence des predecesseurs, il se treuue vuide, sera fourny d'arbres de la sorte, & plantez en la maniere cy-apres enseignée, à fin qu'en estans formez des taillis forts & espés, les Connins y puissent auoir seure retraitte, & viures en abondance pour s'y entretenir. *Au VII. lieu VIII. chap.* Il est à souhaiter la Garene estre pres de la maison, tant pour le plaisir de la pouuoir souuent & aisement visiter, & y prendre la frescheur de l'ombrage, que pour la conseruation des Connins, lesquels facilement l'on desrobe, estans en lieu par trop escarté. *Sera pres de maison.*

Sera bien fermee. A FIN que les Connins ne s'enfuyent, sera necessaire fermer la Garene auec des bonnes murailles bien massonnees à chaux & sable, hautes de neuf à dix pieds, & profondement fondees dans terre, pour oster aux Connins l'esperance d'en sortir par dessous les fondemens, comme à cela s'efforcent-ils, minans dans terre, tant ils desirent la liberté, se sentans enfermés, iusqu'à ce qu'ils ayent accoustumé le lieu. Les hayes ne seruent de rien pour retenir les Connins, à trauers desquelles ils passent facilement, quelques fortes & espesses qu'elles soyent: ny aussi les fossez, tant larges & tant profonds qu'on les face, ou seroit qu'ils fussent remplis d'eau: dont la cloison se rend preferable à toute autre, pour les raisons dites cy-apres, Defaillant telle commodité, se faudra resoudre à la muraille, sans faire autre estat ne des hayes, ne des fossez, que pour preseruer le bois du taillis du degast des bestes fouraines, sans esperer de pouuoir retenir les Connins. Mais si pour l'incommodité du païs, rare en pierre, ne pouuez massonner de bonnes murailles, comme vers Thoulose, & en plusieurs autres endroicts de ce Royaume, ou le bastiment est tres-cher: à tel defaut, la Garene sera close, ou de murailles de terre, selon leur plus commun vsage, ou de fossez & hayes tout ensemble: dont à tout le moins le taillis demeurera en seurté. Et quant aux Connins, par accoustumance, à la longue, s'y arresteront, pour les bons logis que leur dresserons és terriers à la maniere cy-apres enseignee.

Taillis pour la Garene. De la capacité de la Garene a ja esté parlé. Doncques, sans crainte d'exceder, nous la prendrons autant grande que le lieu le permettra, à fin d'auoir des Connins sains & delicats au manger: comme tels sont tousiours ceux qu'on nourrit en terre spacieuse, lesquels courans à volonté, ne se prennent garde de leur seruitude: par là approchans de la perfection des entierement sauuages. En grand nombre aussi, la raison voulant que plus en produise le grand que le petit lieu: duquel en outre, tirerez abondance de menu

bois

bois de chauffage, quand par chacun an ferés couper du taillis par quartiers selon sa portee. Commodité non petite, accomparee aux fumiers du Colõbier, pour de mesme qu'eux, tenir, ce bois-cy, lieu de seconde vtilité en la Garene: suffisant moyen pour satisfaire aux frais de son entretenement, restans les connins de liquide reuenu. Neantmoins, pour borner aucunement la Garene, diray qu'elle sera de raisonnable grãdeur pour la fourniture d'vne bonne maison, si on y emploie sept ou huit arpens de terre: & telle Garene estant bien gouuernee & entretenue, rapportera par communes annees, les deux cens douzaines de connins & dauantage. *Sa capacité.*

REVENANT à la cloison. Si le lieu & l'eau fauorisent l'entreprinse, nous la ferons d'eau viue, pour du tout paruenir où desirons: car, pourueu que le fossé soit fait ainsi qu'il appartient & sera monstré, l'eau estant dedãs, les connins ne la pourront nullement trauerser. D'ailleurs, ce sera dresser la Garene & le Pescher tout ensemble, mettant du poisson dans le fossé, où tres-bien se nourrira & multipliera: dont le mesnage en sera d'autant plus à priser que mieux tout-d'vne-main, l'on se sera accommodé de connins & de poissons, suiuant cest antique commandement, *Pescher à l'entour de la Garene.*

La reparation aura double visage,
Si tu te veux monstrer entendu en mesnage.

Sera aussi chose plaisante, de voir les connins estre assiegés par les poissons. Les connins trauerseront bien l'eau à nage, mais d'icelle ne pourront ressortir, si la riue exterieure du fossé, au respect de la Garene, est vn peu releuee & droictement taillee à plomb: car les connins estans mouillés, ne peuuent presques rien remonter en haut. Parquoy, sera besoin façonner diuersement les deux bords du fossé; à sçauoir, celuy ioignant la Garene, en douce pente, sans releuement aucun: & l'autre, de telle sorte qu'il ait riuage taillé de la hauteur d'vn couple de pieds. Dont aduiendra, que les connins cuidans se sauuer en nageant, seront contraints s'en retourner d'où ils viennent, par le rencontre de la riue taillee sur leur issue, quand mouïllés ne pourront grauir le bord du fossé pour en sortir. Tailler droictement les deux bords du fossé, seroit causer la mort certaine aux connins, d'autant que sautans dans l'eau, comme ordinairement ils font en ioüant, quelque basse qu'elle soit, s'y noieroyent pour n'en pouuoir ressortir. Comme au contraire, auroyent ils la porte ouuerte pour s'en fuir si les deux riues estoyent en douce pente: ainsi ne faudroit pour ruiner la Garene dés son origine, que faillir en l'vn ou en l'autre endroit. Sera besoin tenir reparees les ruiues qui aduiennent à ce bord de fossé droictement taillé, dont la terre par sa propre pesanteur s'esboule d'elle-mesme de iour à autre; sur tout au temps des gelees, à fin que par les bresches s'y faisans à telle occasion, les connins ne treuuent la porte des champs pour s'en fuir. Et à ce que cela ne soit tousiours à recommencer, sera bon d'y pourueoir vne seule fois, en bordant l'exterieur du fossé d'vne muraille de maçonnerie pour tenir ferme en tel endroit: ou tant ne voulant despendre, en y plantant des oziers prés à prés l'vn de l'autre, à ce qu'entreliés ensemble, retiennent la terre de s'aualler & descheoir.

SI le fosse n'est large, que de dix, ou douze pieds, ce sera en vain qu'on le fera: d'autant que de telle mesure, les connins le trauerseront aisement *Largeur & profondeur du pescher.*

en vn saut, à toutes les fois qu'il leur prendra l'enuie de gaigner les champs: & les poissons ne s'y pourront commodement nourrir, s'il n'y a d'eau, cinq ou six pieds. Pour donques seruir à l'vn & l'autre vsage, est de besoin donner au fosé, dix-huict ou vingt pieds de largeur, & six ou sept de profundeur. A laquelle mesure ne s'arrestera-l'on toutesfois, si on ne craint la despence de l'œuure ne l'employ de la terre, puis que trop grand ne pourroit estre le fosé ne pour garder les connins, ne pour nourrir le poisson, lequel tant plus abondant & tant meilleur sera-il, que plus ample sera son receptacle. Aidera aussi beaucoup à la bonté du poisson, l'ordonnance de ce pescher, lequel faict en long fosé ceignant la Garene, a quelque correspondance auec la naturelle riuiere, où le poisson allant de long en se promenant, enuironne la Garene, & retournant tousiours par là, cuide estre en pleine liberté, dont se rend & sain & sauoureux.

Assiete de la Garene.

LA Garene ainsi fermee d'eau, ne pouuant estre que platte, ne peut par consequent entierement satisfaire au naturel des connins, qui est de monter & descendre; comme à ce le cousteau est le plus propre. Pour cela neantmoins, ne laisserons-nous de preferer telle assiete à toute autre, tant pour la fermeté de la cloison, que la commodité du poisson. Ioint, que le plan de la Garene se peut aucunement corriger à l'vtilité des connins, par la terre sortant des fosés en les creusans, laquelle portee en plusieurs endroits de la Garene, y fait des monticules releués, longs, ronds, quarrés, ou d'autre figure, telle qu'on voudra, ressemblans à petits cousteaux, sur lesquels les connins se promenent à plaisir, & de mesme s'y logent; pour la facilité du creuser en telle terre de nouueau remuee. D'ailleurs, par le fosé sont espuisees les eaux croupissantes au plan de la Garene, sousterraines & autres; ainsi demeureront les connins sans importune humeur, comme ils desirent. Et finalement, sont les connins accommodés d'eau pour boire, l'ayant ainsi prochaine; si toutesfois boire ils veulent, dont plusieurs doutent, & croyent les aucuns ce bestail pouuoir viure par le seul manger, sans nullement boire.

Arbres, arbisseaux & herbes qui doiuent estre en la Garene.

OR soit la Garene ainsi fermee par murailles, fosés, ou autrement, elle sera complantee de plusieurs especes d'arbres de coupe, dont les plus desirables sont ceux, qui auec le reiet du bois, rapportent des fruicts pour aider à la nourriture des connins: lesquels arbres, se formans en fort & espés taillis, retirent & conseruent tres-bien les connins, & leur fournissent en saison, viures pour leur entretenemens. Toutes-sortes de fruitiers sont à cela propres, bien peu exceptés, desquels ne faut icy faire estat, pour ne souffrir la trenche, & en consequence n'abonder en bois, comme il est necessaire, pour la fourniture de la Garene. Poires, pommes, cerises, prunes, noisilles, amendes, meures, cormes, cornouailles, coins; tout cela mange tres-bien ce bestail-cy, dont les arbres fourniront nostre Garene: les chesnes aussi y tiendront rang honorable, pour leur valeur & en bois & en fruct. Outre lesquels fruitiers, il y a aussi des arbres & arbustes agrestes, iusqu'aux buissons, qui sont vtiles en la Garene; tant pour l'abondance de leurs bois, qu'autres bonnes qualités qu'ils sont, salutaires à ce bestail, à cause dequoy, on les fourrera dans la Garene. Entre lesquels sont recogneus les ormes, pour l'excellent goust que ses racines donnent à la

chair

chair des connins qui s'en paissent, ce qu'ils font auec appetit, les fouïllans en Hyuer affectionnement sans grand interest des arbres. Tel goust a la senteur du thym, tres-desirable en ceste viande, à l'occasion duquel les connins qui se nourrissent és deserts ou garrigues de la Prouence & du Languedoc, où telle herbe abonde, là appellee, *frigoule*, sont prisés par dessus tous autres. Les genevres donnent aussi quelque bonne odeur aux connins qui mangent de leurs grains: & les cannes ou rozeaux communiquent la douceur de leurs racines, aux connins qui s'en paissent. Parquoy, sera bon remplir la Garene de toutes ces plantes-cy, & autres recommendables, pour les bois & la nourriture. On s'abstiendra d'y planter des saules, peuples & autres bois aquatiques, bien qu'abondans en ramage, pour le mauuais goust qu'ils rappotent à la chair des connins: comme se recognoit en ceux des isles, qui, nourris de ceste viande, sont peu prisés. Quant aux herbes, les plus desirables sont celles qui estans mangeables, sont aussi odorantes, comme le thym, le serpoullet, par dessus toutes: le basilic, la lauande, l'aspic, & semblables. Aprés, les choux, les laictues, les espinars & autres de iardin: lesquelles ne se mettent qu'en Garene petite, non iamais en grande: d'autant qu'en lieu spacieux, Nature fournit abondance de viures à ce bestail meilleurs que ceux paruenus d'artifice. C'est aussi faute de viande qui fait semer en la Garene, de l'orge & de l'auoine; à fin que de leur herbes les connins se paissent en Hyuer.

Peupler la Garene. APRES auoir dresśé la Garene, la faut peupler, car d'attendre que Nature la fornisse d'elle-mesme, ce seroit vne esperance vaine: mesme ceste-cy qui est close, en laquelle les connins estrangers n'ont non plus d'entree pour s'y engeancer, que les domestiques d'issue pour s'en fuir. Plusieurs pour ensemencer la Garene n'vsent d'autre mystere, que d'y ietter dedans quelque petit nombre de femelles plaines, lesquelles par les petits qu'elles font, masles & femelles, & iceux par aprés d'autres à l'infini, meublent la Garene: non toutesfois si tost, que par la voye du Clapier, dont se seruent ceux qui le mieux s'entendent à ceste espece de mesnage. En ce faisant, la Garene se maintient au superlatif degré de bonté.

Le Clapier. LE Clapier est vn lieu clos de muraille bien maçonnee, comme celle d'vn iardin, qu'on fait tant grand ou tant petit, & de la figure qu'on veut, en partie couuert, en partie descouuert: dans lequel l'on enferme des connins de deux sexes, vingt-cinq ou trente femelles pour vn masle: où on les nourrit de toutes despouïlles de iardin, des fruicts des arbres, iusqu'aux glands, cormes & cornoailles; du son, de l'auoine & d'autres viandes, telles qu'on a, delicates & grossieres: tant ce bestail a bonne bouche, se paissant de tout, mesme du foin, des perches de saule, & des sarmens de vigne, leur en donnant en Hyuer. Là il se multiplie estrangement, d'autant que les femelles font des petits tous les mois, peu exceptees, lesquels deuenus grands, s'accouplans masles & femelles, en font aussi de leur costé d'autres: si que par ce moyen, le Clapier fournit à manger des connins en abondance: mais c'est de viande grossiere, à cause du logis & de la nourriture, dont ces Connins sont mis au rang des moins valeureux. On leur accommode des nids auec des aix ou auec des pierres plattes:

& en outre, leur fait-on quelques monticules de terre, pour y passer le temps en fouïllant. Et à ce qu'ils ne s'enfuyent par dessous les fondemens des murailles, pour vn preallable on les fonde fort profondément, comme de quatre ou cinq pieds : & aprés on paue tout le lieu auec de bons quarreaux de pierre ou gros cailloux, trois ou quatre pieds dans terre, la remuant, en dressant le paué, à la maniere du planter de la vigne. Ainsi donnant à fouiller aux Connins, telle terre remuee ils ne passent plus outre, par le rencontre du paué, dont ils demeurent prisonniers dans tels limites. Ce Clapier-cy, est par d'aucuns appellé, Garene, toutesfois improprement : sa grandeur & son bon seruice, luy ayant donné ce titre. Duquel neantmoins se seruira nostre pere-de-famille, luy defaillant la commodité de la vraye Garene; pour l'entretenement de laquelle, luy est requis vn autre Clapier que cestui-cy, plus petit & autrement façonné.

Clapier à Garene. Le Clapier pour la Garene, sera petit, capable seulement de contenir huit ou dix femelles & deux masles; disposé en telle sorte, que sans aucunement s'entremesler, ces bestes puissent viure, & que commodement aussi on puisse donner les masles aux femelles, pour la multiplication & engeance. Pour ce faire, chacune beste aura son nid à part, auec sa petite court au deuant, à fin que du nid, qui sera en lieu couuert, la beste aille à la court pour prendre l'air, & manger. *Les nids du Clapier. Comment* Les courts seront aussi diuisees les vnes des autres, pour les causes dites, & ce auec des rozeaux ou cannes, ou autre bois solide, que ce bestail ne puisse ronger; dont sera faite vne palissade ou treillis, comme cages à oiseaux, pour librement laisser passer l'air & le Soleil, & ces bestes prisonnieres s'entreuoir & non assembler, de peur de se destraquer les vnes les autres en leur nourriture, reuenant à l'interest de leurs portees. Car viuans en commun, ne feroyent tant, ne si souuent des petits, ne les esleueroyent si tost, ne si bien que quand chacune mere a sa loge separee. Principalement, desire-on telles separations pour le respect des masles, d'autant qu'ils tuent les petits quand ils les peuuent attraper ; pour l'immoderé desir qu'ils ont de iouïr plus librement des femelles.

Combien, Ces nids, qui en somme seront dix ou douze, seront rangés en file l'vn ioignant l'autre, regardant le Midi, au deuant d'vn mur, leur faisant espaule contre la Bize, afin qu'exempts des excessiues froidures, les connins demeurent en abri. Lesquels aussi parera-on aucunement de la violence des extremes chaleurs de l'Esté, mettant par dessus leurs petites courts, des rameaux & fueillats freschement coupés, pour les tenir en ombrage. Ou se voulant descharger d'vn tel soin, fera-on grimper sur les courts, des rameaux de vigne, de houblon, de roziers ou d'autres choses à ce propres, dont l'on façonnera vn treillage: lequel seruira en Esté par son ombrage, & iceluy ne nuira en Hyuer, par lors n'y en auoir aucun ou bien petit ; pour le naturel de telles matieres se defueillant en Automne. *&* Par dessus ces cloisons l'on iettera la mangeaille au bestail dans les courts : esquelles l'on entrera, quand l'on voudra, par les petits portes, demeurans bien closes, pour retenir le bestail de s'enfuir.

Où dressés pour. En tout lieu qu'il vous plaira ferés dresser ce Clapier-cy, pourueu qu'il soit en endroit asseuré des larrons & des bestes. Mais pour l'aisance de le pouuoir souuent visiter, le meilleur sera de l'asseoir dans le iardin prés de la

maison

maison. Là nourrirés ces bestes prisonnieres auec liberalité, pour les inciter à production, but de leur entretenement, les paissans des viandes cy deuant dittes, & autres selon la commodité, & que mieux vous viendront à propos. C'est aussi toute la despense de la Garene (l'autre n'estant presques pour rien comptee) tres-petite, eu esgard au profit qui en sort.

QVELQVE autre petit soin conuient aussi auoir pour l'entretenement du Clapier; c'est d'accoupler le masle auec la femelle, incontinent aprés icelle s'estre deliuree de ses petits; afin (que gaignant temps) de la faire recouurir de nouueau, la preparer à autre portee. Car c'est chose asseuree, qu'aussi tost que la femelle a vuidé le ventre de ses petits, elle desire le reamplir, mesme toute plaine qu'elle est, tient-on qu'elle peut de rechef conceuoir portee sur portee, les rendant chacune en leur temps. A telle cause, de sa tanniere l'on portera la femelle en celle du masle, pour y seiourner iusqu'à ce qu'il l'ait couuerte, & ce faict, la rapporter incontinent en son lieu vers ses petits. Par tel ordre, les femelles seront tousiours en action, dont l'abondance de petits sortira tant grande, qu'elle suffira à tenir bien fournie la Garene. En laquelle portera-on les petits de iour à autre, les prenans du Clapier incontinent estre vn peu fortifiés, les y resignans pour y passer le reste de leur vie, où par libre nourriture se rendans presques sauuages, tels que les desirés, les treuuerés au besoin. Estans les connins en la Garene, s'augmenteront ils aussi d'eux-mesmes sans nul soin, s'accouplans à leur fantasie, & en suite, se pouruoyans & de retraites & de viures, selon que Nature les enseigne. Non toutesfois s'y multiplient-ils tant, que font ceux du Clapier, parce que ceste grande liberté qu'ils ont en ample Garene, les incite à beaucoup courir, & par consequent, leur oste le moyen de se ioindre ensemble, masles & femelles, si souuent qu'au Clapier, auquel ne laisse-on ce bestail, perdre vne seule heure. *l'Esleuement des connins.*

POVR le cruel naturel des masles, est à souhaitter n'y en auoir beaucoup en la Garene, ains seulement vn pour trente femelles, nombre suffisant pour leur satisfaire, & raisonnable assortiment. Mais d'autant qu'il est impossible de regler du tout bien ces choses, ne faudra mettre en la Garene aucun masle, qu'vne seule fois, qui sera lors qu'au commencement l'on la meublera: car ils suffiront pour la fourniture des femelles, desquelles par aprés, sortiront plus de masles, que ne voudrés: veoir telle abondance de masles, nuiront plustost en la Garene, qu'ils n'y seruiront, par se rendre destructeurs de leurs semblables. Pour laquelle cause, n'est pardonné à aucun masle qu'on rencontre en la Garene, pour petit & maigre qu'il soit, taschans à s'en desfaire de tant qu'on peut, afin que la Garene surabonde en femelles, cóme celles qui ont la chair beaucoup meilleure que les masles. Lesquels, quelques ieunes & gras qu'ils soyent, cedent tousiours à la bonté de la chair des femelles: & vieux se rendent-ils immangeables, leur chair estant dure & fade. Et ne craignés de chasser si curieusement aux masles, qu'ils defaillent en la Garene, & en suite la race des connins, car il y en restera tousiours plus que de besoin. Cecy s'entéd pour la Garene s'entretenant d'elle-mesme sans l'aide du Clapier: car pour celle continuellement fournie par le Clapier, grande peine n'y a il à se despetrer de l'importunité des masles, veu qu'il ne faut que s'abstenir de les y mettre: ains seulement ietter dans la Ga- *Vice des masles.* *dont le remede est.*

rene ses femelles naissantes au Clapier, lesquelles seules sans aucuns masles satisferont à vostre intention, bien que se soit sans multiplication d'engeance, n'y pouuant estre par defaut de masle : pourueu que le Clapier marche son train sans interruption, fournissant tousiours ieune bestail pour le remplage de la Garene.

Les chastrer. Or comme toutes choses s'affinent auec le temps, on a trouué par experience le chastrer des connins estre vn moyen exquis pour les faire venir tendres & gras, accomparé au chapponner des coqs : mesmes en les acheuans de nourrir au Clapier (quoy qu'au pire endroit) deuiennent ils si delicats qu'ils approchent de bien prés à la saueur des levrauds. Ceste sciẽce s'est descouuerte par certains hosteliers, qui pour levrauds, donnoyent à manger des connins chastrés, aprés leur auoir saffrané les pattes, couurant ainsi la tromperie, à fin de les rendre de couleur semblable à celle des levrauds. De telle exquise subtilité nous-nous seruirons, chastrans tous les masles au Clapier, pour par aprés les fourrer dans la Garene, laquelle par ce moyen se treuuera fournie de precieuses chairs. Et en abondance, puis que sans perte d'aucun connins que le Clapier produise (chose considerable) nous employons tous les masles, lesquels sans ce remede, sont reiettés sans pouuoir seruir en la Garene, comme a esté ia representé. A cela conuient se resoudre auant que peupler la Garene, pour ne l'infecter d'aucun masle entier: ains que n'y en mettant que des chastrés, elle ne puisse rapporter autre chair que franche & delectable. Les femelles d'elles-mesmes excedent de beaucoup les masles entiers, comme a esté dit, & les masles chastrés, d'autant les femelles, que les chapons les poules. Ainsi conduite la Garene, n'en faut esperer que la nourriture des connins, sans augmentation de nombre, estant infertile à cause de ce chastrement. Mais ne vous en chaille pourtant, car le Clapier satisfera largement à tel defaut. Dont tiendrés tel conte du Clapier, qu'on fait des aduenues de l'eau de la Cisterne, qui tarit, negligeant ses aqueducts: non plus moissonne-on, si auparauant les terres n'ont esté ensemencees.

Le moyen. C'est donques le Clapier qui est le seminaire de la Garene. Rien plus facile n'y a-il, que le chastrer des connins, où autre mystere n'est requis, que de leur couper les testicules auec vn couteau bien trenchant : & aprés auoir engraissé la playe auec du vieux oinct, sans la coudre, renuoyer les connins en la Garene: où par le benefice de l'air & de la liberté, eux-mesmes se guerissent asés tost. Ce chastrement n'a aucune saison propre, car puis que les meres font des petits durant l'annee, aussi tousiours est bon de les chastrer.

Nids de la Garene. En releuant les monticules de la Garene, par dedans l'on y espargnera des vuides, pour seruir de retraite aux connins : non en esperance de les contenter entierement, car ils se creusent des nids & tanieres à leur fantasie, mieux que l'homme ne sçauroit faire : s'accommodans dans terre si artistement, que l'entendement humain s'y perd. Et là tant seurement se fortifient-ils, qu'y estans vne fois accoustumés, le lieu leur agreant, l'on ne les en pourroit du tout desengeancer, quand l'on voudroit : fut ce mesme en demolissant la cloison de la Garene, pour leur ouurir la porte à s'en fuir, & pour donner entree à leurs ennemis, afin de les chasser, hommes & bestes. Ains ces vuides leur seruiront, pour y passer & repasser, se promeuans

nans & se sauuans de l'incursion des bestes de proye. Aussi pour s'y retraire en temps de pluye: pour laquelle cause les disposera-on de telle sorte qu'ils vuident l'eau, les posans en lieu releué. Ils seront façonnés auec des pierres plattes, comme aqueducts couuers, droits, recourbés & de toute autre figure qu'on voudra: y faisant des precipices pour s'y sauuer les connins de la poursuite du furet, quand par malice on en chasseroit dans la Garene. Les meres ont accoustumé, aians fait leurs petits, de boucher l'entree de leurs terriers, auec du foarre & autre menusaille qu'elles peuuent recouurer, pour la crainte qu'elles ont des masles, qui deuorent les petits, comme a esté dit, lesquels par ce moyen elles garentissent. Vous prenant garde de cela, ne touchés nullement à ces trous, de peur aussi, que les femelles aians apperceu de l'alteration en leur cloison, de rage elles-mesmes n'estranglent leurs petits, pour l'opinion qu'elles auroyent que le masle y eust touché, tel estant le naturel de ce bestail. Cecy s'entend en Garene d'engeancement, car en celle où les masles sont chastrés, n'est besoin de se donner telle peine.

Le soin qu'il faut auoir des connins pour leur viure.

Av reste, bien que les viures que produit la Garene ainsi disposee, soyent suffisans pour la nourriture des connins, si ne faut-il pourtant, faillir de leur donner à manger quelque friandise, par fois en Hyuer, lors que par les froidures la mangeaille des champs manque: comme auoine, foin, choux, laictues & autres despouilles de iardin. A fin que les maintenans en bon estat, aiés aussi le plaisir de les voir ensemble par troupeaux: à quoy paruiendrés, si les accoutumés à leur donner à manger tousiours en mesmes lieux & en sifflant, comme auons dit des pigeons. Oyans lequel signe, les connins ne faudront de se rendre promptement aux lieux destinés pour repaistre. Et à ce que vostre presence & celle de vostre compagnie n'effarouche les connins, faudra accommoder à chacun desdits lieux & ioignant iceluy, vn cabinet d'arbrisseaux vifs, bien entralassés ensemble, dans lequel vous tenant à couuert, aurés le passetemps que desirés: & vous seruira de plus telle accoustumance, à prendre des connins, quand il vous plaira, comme sera monstré.

Reprimer le degast que font les connins.

Les connins ainsi enfermés dans l'enclos de la Garene, ne pourront nuire aux fruicts d'alentour: mais estans en lieu ouuert, auquel à volonté ils puissent entrer & sortir, le degast que ce petit bestail fait aux iardins, vergers, vignobles & blaieries, est tresgrand, comme se void tous les iours, & se lit le grand mal qu'anciennement ce bestail porta en la Maiorque & Minorque, dont n'est à souhaitter d'auoir autre Garene que bien close. Il est vray qu'il y a quelque petit remede, pour limiter la course des connins, quoy-qu'ils soyent en lieu ouuert; comme la senteur du souphre qui les arreste. L'on s'en sert en ceste maniere. Des petits paisseaux faits de bois de saule sec ou d'autre bruslant facilement, sont trempez d'vn bout dans le souphre fondu, comme allumettes, & de l'autre sont fichez droitement dans terre, où l'on desire leur seruice, equidistans de toise en toise: aprés le feu est mis au souphre, lequel bruslant, effectue par son odeur ce que desirés, engardant les connins de passer tels limites; & ce pour quelques quatre ou cinq iours seulement, pendant lesquels dure la senteur de telle drogue; laquelle recepte conuient renoueller au bout de ce temps-là. Ce remede

eſt principalement inuenté ; pour les vignes; attendu qu'en icelles les connins ne font nul degâſt, les iettons eſtans vne fois endurcis ; mais lors ſeulement les broutent-ils, quand elles bourgeonnent, dont le degaſt ne peut durer guiere plus de quinze iours, que les iettons mettent à s'endurcir. Selon la commune opinion, les connins ne touchent aux raiſins, laquelle reprouuee de pluſieurs, fait que pour le plus aſſeuré, vaut mieux la Garene eſtre fermee, qu'ouuerte : pour tout-d'vne-main retenir les connins de s'enfuir & les garder de faire mal au dehors leur habitation.

Ennemis des Connins.

LES ſerpens guerroyent fort les connins, iuſqu'à les engloutir tous entiers. Pour les bannir de la Garene, conuient y planter bonne quantité de fresnes, car par l'antipathie qui eſt entre telle plante & les ſerpens, les ſerpẽs fuyent l'odeur du fresne, ſur tout ſon ombre, laquelle ils craignẽt tant, qu'eſtans preſsés, aymeroient mieux paſſer à trauers du feu, que ſur icelle, ſelon l'opinion des Anciens. Et touchant les autres ennemis des connins, le meilleur moyen pour s'en desfaire, eſt de chaſſer aux renards, pour en tuer tant qu'on pourra, à ceſte cauſe recerchant curieuſement leurs tanieres, pour les prendre ieunes : tant qu'il ſera poſſible, engarder que les chiens & les chats n'entrent iamais en la Garene. Sur tout, donner ordre que les chats ſauuages ne s'y logent aucunement, où ja y eſtans, tacher par tous moyens de les en deſ-engeancer : car les connins ne pourroient eſtre trauaillés de pires ennemis. Ainſi qu'à leur vtilité, les habitans des Iſles de Maiorque & Minorque l'ont pratiqué, contre les connins, qui deſertoient leurs païs, aians anciennement fait venir, par l'auis des Romains, des chats ſauuages de l'Afrique, pour guerroier ce beſtail.

La chaſſe & prinſe des Connins.

LA fin de la conſtruction de la Garene, eſt la prinſe des connins, comme la recolte des autres fruits de la terre. A cela paruient-on par diuers moyens, deſquels les plus familiers & plus generalement receus, ſont les filets & les furets. Du furet l'on ne ſe ſeruira nullement en la Garene, pour le grand dommage qu'il y porte, faiſant, pour long temps, haïr aux connins, les terriers ou tanieres dans leſquelles on l'aura vne fois mis pour en prendre. Mais ſeulement employera-on ceſte eſpece de chaſſe, és lieux vagues & ouuerts pour prendre les connins entierement ſauuages : & diuerſement en noſtre Garene les filets pour attraper ce petit beſtail. Auſſi s'y ſeruira-on de l'arbaleſte & du fort arc-agelet, mais non de l'arquebuſe, pour n'effrayer ce beſtail. Le plus aſſeuré moyen de faire iouër les filets, eſt de ſe treuuer dans la Garene deux heures deuant iour en Hyuer (qui eſt lors la vraye ſaiſon de manger le connin) & là eſtant, fermer incontinent les trous des terriers (qu'improprement aucuns appellent, Clapiers) que le iour auparauant l'on aura remarqués ; à fin d'engarder les connins d'y rentrer. Car à telle heure ils ſont eſpars par la Garene pour paiſtre : leſquels ſe voyans fruſtrés de l'eſperance de leur retraite, tumbent facilement dans les filets que leur aurés tendus en chemin. Preuoyant ceſte chaſſe, dés le dreſſer de la Garene, l'on façonne les terriers ou cauernes, de telle ſorte, que la prinſe de ce beſtial eſt renduë aiſee & ſans bruit. L'on fait des conduits ou longs paſſages trauerſans les monticules diametralement en ligne droicte, ſelon que s'accorde le mieux. D'vn des bouts l'on tend le filé, & de l'autre auec vne longue perche qu'on fourre dans le trou, l'on alarme les connins

qui

qui se treuuent dedans, lesquels se volans sauuer á la fuite, ne se prennent garde qu'en leur issuë se treuuent attrappés au filé. Autre plus propre moyen à prendre ce bestail, se pratique auec beaucoup de plaisir : c'est en laissant choir vn grand pannier d'ozier, fait sans fons, large par bas, comme vne cloche, sur la troupe de Connins mangeans serrément ensemble, lequel attrape vne partie, qu'aprés l'on retire par vne porte à ce expresséments faite au costé du pannier. Pour à quoy facilement paruenir, faut que le pannier demeure tousiours suspendu au lieu accoustumé à donner à manger aux Connins, afin qu'ils ne se doutent de l'amorce, esleué vn couple de pieds sur terre, par le moyen d'vne potence là dressee, au bec de laquelle sera accommodee ou vne poche ou polie, pour doucement faire couler la corde portant le pannier, l'autre bout de laquelle, attaindra iusqu'au cabinet ioignant, pour d'iceluy faire iouër l'artifice. Quand il vous plaira chasser aux Connins en ceste sorte (estant en Hyuer ou au Printemps, car en autre saison ne se veut ainsi laisser prendre trouuant par tout à manger) sans bruit vous-vous irez enfermer dans le cabinet, apres ferez porter à manger aux Connins, mettant la viande sous le pannier, tant accumulee qu'on pourra, à ce que le pannier ait plus de prinse. Là ferés assembler les Connins en sifflant, ou par autre cri que leur aurés accoustumé, les voyás attroupés mangeans affectionnément, lascherés la corde, & le pannier cherra sur les Connins, desquels il en emprisonnera autant que par sa largeur en pourra comprendre. Est de besoin, comme a esté dit, que le pannier soit continuellement suspendu en son lieu, & que plusieurs repas se passent sans l'employer, pour accoustumer le bestail à le voir & ne craindre le danger. Aussi qu'en la Garenne y ait plusieurs lieux destinés à leur donner à manger, & ainsi meublés : à ce qu'alternatiuement l'on chasse és vns & és autres, non continuellement en vn seul endroit, pour rendre ceste chasse plus vtile, en n'effarouchant les Connins, comme l'on feroit si on chassoit souuent en mesme lieu. Se faut soigner de ne laisser eschapper aucun Connin, de ceux qui vne fois auront esté prins, de peur que non seulement il ne reuienne plus sous le trebuchet, ains qu'il en destourne les autres.

ENCORES auec moins de peine par autre voye, prend-on ce bestail-ci, en mesme endroit. Au lieu de pannier, dresse-on vne grande cage, occupant presques tout le lieu, dans laquelle les Connins s'emprisonnent eux-mesmes : d'autant qu'elle est faicte comme nasses ou ratoires à prendre poissons & rats; à sçauoir ayans des trous és costés ioignãs la terre, propres pour donner entree aux Connins, & non issuë, à cause du rencontre des piquerons. La cage est faicte de canne ou rozeaux entiers, pour estre tant plus fermes, ou d'autre bois solide que les Connins ne puissent ronger, de la figure qu'on veut, haute sur terre d'enuiron deux pieds, couuerte par le dessus de mesme matiere, laissant au couuercle vne porte pour en tirer les Cõnins, Au costé aussi y aura des petites portes, auec leurs huis tout d'vne matiere, qu'on fermera & ouurira opportunémẽt. Toute la cage sera tissue & entrelice si bien & dru, qu'elle puisse asseurément contenir les Connins, & faite à profit pour longuement durer. Elle sera affermie dans terre, par le moyen des paisseaux, qu'en bon nombre, l'on y fourrera par les bouts; afin que ce qui en ressortira, supporte seulement l'artifice, le plan de la terre seruant de fonds

Autrement.

de fonds à la cage. Les Connis entrent dans la cage par les trous,pour aller manger la viande qu'y aurés fait mettre par la porte du couuercle. Là les Connins d'eux-mesmes s'enfermeront,& les en tirerés apres par la porte du dessus, comme a esté dit. Est necessaire dresser à cecy les Connins, pour les attraper quand il vous plaira. Cela se fait par la liberté qu'auparauant leur aurés donnee d'entrer & sortir dans la cage sans danger, tenans la porte des costés ouuertes,par où ils sortent,apres auoir repeu,& ainsi les ayans accoustumés à ne rien craindre, ne pourrés faillir d'en prendre abondamment: pourueu aussi que sans abuser de telle aisance, ne la continués que bien à poinct. Par ces moyens & semblables que pourrés inuenter,auec passetemps chasserés aux Connins en saison : desquels remplirés vostre cuisine, comme d'vne manne ordinaire. Viande d'autant plus rechercheable, que moins ce bestail couste d'entretenir.

Avtre obseruation n'est requise pour le gouuernement de la Garene: ny aucunement besoin se penner, pour medeciner les Connins malades, ne pourueoir à leurs autres infirmités. N'est à propos aussi, d'enfermer de leurauds dãs la Garene quand & les Connins; tant pour ne pouuoir multiplier en seruitude, ores que facilement ils s'appriuoisent en la maison entre chiens & chats,que pour crainte de desbaucher les Connins, lesquels suiuãs volontairement les leurauds, comme Capitaines, auec eux s'enfuyent de la Garene,par la moindre issuë qu'ils y treuuent.Ains se faut contenter d'y entretenir les seuls cõnins,puis que pour eux,elle est particulieremẽt destinee.

Connins d'Inde.

Ovtre les susdicts Connins, sont ceux d'Inde,dont la race est petite,de diuerses couleurs,toutesfois distinctes en mesme beste:y en ayans de naïfuement blancs, noirs, roux, par moitié d'vne couleur, le reste d'vne autre,le tiers,le quart,& autres portions, sans confusion. Ils sont fort fertiles en generation. La couleur de leur chair est tres-blanche, & sa saueur douceastre, qu'on corrige en la cuisine par espiceries. A fin que rien ne defaille en la maison,l'on en nourrira quelques douzaines; auec cest assortissement, que pour vingt cinq ou trente femelles, faut vn masle. Communément on les loge en Clapier resserré : mais si le Clapier est exposé à l'air auec des buissons & arbustes approchans de la Garene, les connins s'en rendront meilleurs; à cause de ce peu de liberté que par là leur donnerés. Conuiendra les paistre des despouïlles du jardin,& d'autres viandes, selon les saisons, ainsi que les autres connins : estans de nourriture commune.

LE PARC.

CHAP. XII.



Povr dresser le Parc aux grosses bestes sauuages, seruira de conuenable instruction, la Garene, comme en estant le modelle: & rapportant la chose du petit au grand,diray que comme la vraye situation de la Garene, est dans le taillis, de petit circuit,& nourrissant petit bestail; celle du Parc doit estre, és forests de bois de haute fustaye,en grande estenduë de terre, pour l'entretenement des grandes bestes,y adioustant cecy,que l'vn est propremẽt pour le simple

ſimple Gentil-homme, & l'autre ne peut appartenir qu'au grand Seigneur; inuenté plus pour magnificence, que pour vtilité. Ces Parcs ſe conforment enſemble en cecy, que d'enfermer des beſtes ſauuages,ſelon leur corpulence : les petits,des petites : les grands, des grandes : & tous deux veulent eſtre profitablement fermés, & commodément fournis de paſturages, pour retenir & nourrir les beſtes, ſelon leurs eſpeces.

Nourriture des beſtes rouſſes.

TOVTES ſortes de fruicts ſont agreables aux beſtes rouſſes & noires,ſpecialement le gland, duquel elles ſe paiſſent tres-bien : auſſi eſt-ce le cheſne qui tient le premier rang au Parc : Les hailliers toffus & ſerrés ſont fort recherchés des beſtes ſauuages, pour ſecrettement s'y retirer & faonner à l'aiſe,ſans deſtourbier : à quoy aydera-on par artifice, y dreſſant des grottes & cauernes brutes, au plus pres du naturel que faire ſe pourra. Ces beſtes-cy ne peuuent viure ſans boire : parquoy eſt neceſſaire les accõmoder d'eau, dont la plus deſirable eſt la courante de fontaine ou de ruiſſeau : au deffaut deſquelles, l'on recourra aux mares & ciſternes, qu'on dreſſera en diuers endroicts du Parc,ſelon ſa grandeur : & tant proprement,que les beſtes d'elles-meſmes aiſément s'y abbreuuent.

Le ſoin qu'il en faut auoir.

NE ſe contentera-on pour le viure de ces beſtes, des paſturages du fonds, quelques abondans ſoient-ils,ains à la maniere cy-deuant enſeignee,fera-on des farrages pour y paiſtre en Hyuer. Et ce bon traittement,leur fera oublier la ſeruitude,dont elles ſe maintiendront en bon poinct. S'engraiſſiront auſſi, moyennant que ſans eſpargne on leur donne du grain tous les iours de l'Hyuer, leur ordinaire reglé : particulierement, en tous temps, aux beſtes plaines, & à celles qui de nouueau ont faonné. Pour auoir le plaiſir de voir aſſemblees ces beſtes-cy, on les accouſtume à manger du grain en certains endroicts accommodés, comme auons dit des connins, & de mangeoirs, & de cabinets couuerts,pour de là ſans eſtre veu d'elles,les contempler à loiſir. Seruans auſſi ces cachots,à les ſurprendre par pieges & autres engins qu'on leur dreſſe,ſi de peur d'effrayer le troupeau, l'on ne leur veut tirer à l'arquebuſe. Aucuns iettent dans le Parc, quelques cerfs, biches, ſangliers, & ſemblables beſtes appriuoiſees dés leur ieuneſſe pour emmener les ſauuages par tout le Parc, à fin de les voir de pres où l'on voudra. Ie ne paſſe plus outre aux particularités du gouuernement de ce grand beſtail, à fin de n'outrepaſſer les limites de mon diſcours, qui ne tend qu'à meſnage : non de traitter en ceſt endroict, des delices des Princes & grands Seigneurs, leur reſeruant ce ſeruice en autre diſcours.

L'ESTANG, LE PESCHER, LE VIVIER.

CHAPITRE XIII.



OVR l'eſtrange multiplication du poiſſon, & le peu de deſpenſe requiſe à ſon entretenemẽt, ſa nourriture eſt beaucoup priſee au meſnage. Les Anciẽs ont fait beaucoup d'eſtat de la cõmodité du poiſſon:voire tant l'ont aymé,que pluſieurs grãds perſonnages ſe ſont dõnes les nõs des poiſſons qui plus ils aymoiẽt, de là eſtãs ſorties les familles

milles des Orates, Murenes, Liciniens, Sergiens, ainsi qu'on le void és liures de l'Antiquité : par telle curiosité, engrauans là leur memoire comme en table d'airain, & la cruauté d'aucuns d'entr'eux, qui exposoiét aux poissons, pour viande, les corps morts de leurs esclaues, que pour passetemps, ils contraignoient de s'entretuer. La magnificence de Lucullus preuue aussi telle affection, faisant nourrir des poissons dans des Viuiers de verre, suspendus pour plancher, és salles, à fin d'auoir, en banquetant, le plaisir de contempler les poissons par le dessous. En ces trois diuers endroicts le poisson se nourrit, mais indifferemment ne s'y multiplie-il: car au Viuier, suiuant l'etymologie de son nom, il ne fait que viure, pour la petitesse du lien, inuenté seulement pour tenir le poisson ; afin d'y en prendre à toutes les fois qu'on en veut, à telle cause dict aussi, Reposoir & Serue. Es Estang & Pescher, le poisson se multiplie, toutesfois beaucoup mieux en cestui-là, qu'en cestui-ci, pour son estendue, ayant le poisson en l'Estang, moyen de se promener loin: liberté qu'il n'a au Pescher, qui communément n'occupe grande place. Aussi le Viuier se conuertit en Pescher & le Pescher en Estang, amplifiant leurs limites. Et au contraire de l'Estang se fait le Pescher, & du Pescher, le Viuier, les reserrans à l'estroit.

Le poisson se garde au Viuier.

Mais il se multiplie, en l'Estang & au Pescher.

De l'Estang.

L'ESTANG donques, ne peut estre petit au regard du Pescher : parquoy, sans crainte de passer mesure, nous le prendrons tant grand, que le terroir le permettra : dont aduiendra commodité pareille à celle remarquee aux Colombier & Garene, que meilleur se rendra le grand Estang en sa grandeur, que le petit en sa petitesse, & pour la qualité & pour la quantité du poisson. Attendu qu'en grand enceint, croist abondãce de viures pour nourrir le poisson, qui auec la liberté du promenoir, se rend sain & agreable au manger, & en nombre, s'accroist admirablement. De telle ample estenduë de terre sort vn autre reuenu, selon la pratique de plusieurs prouinces de France, heureusement employans ce mesnage ; qui est par les bleds prouenans du fonds de l'Estang, quand apres auoir seruy quelques annees en poisson, desseché, est reduit en labourage. Mais auec tant de rapport, que la merueille est grande de voir l'abondance des beaux bleds venans de là. Telle fertilité est causee au fonds par l'eau, laquelle premierement l'engraisse, par le limon que naturellement elle laisse par tout où elle sejourne : & apres le contrainct à se reposer, le tenant en telle subjection, que pendant qu'elle y sejourne ne peut produire que quelques rozeaux de petite nourriture : dont ayant fait amas de fertilité par plusieurs annees, estant mis en labourage, rapporte des bleds auec esbahissement, tant ils croissent abondamment sur ce rend limon : lequel facilite le labourage, quand meslé auec la terre du fonds, la rend tres-aisee à manier, imitant l'Egypte, où le Nil verse durant certain mois de l'annee.

Vtilité de deux Estãgs.

DE tous lieux indifferemment ne peut-on tirer, en leurs temps, ces deux diuers seruices, quoy que fournis d'eau : mais seulement de ceux ausquels l'assiette est fauorable. Vn seul lieu ne suffit, ains de necessité en faut auoir deux, pour le moins si on desire estre fourny & de poisson, & de beaux bleds tout ensemble, à ce que l'vn trauaillant en Estang, cinq ou six annees de suitte, l'autre cependant serue en labourage pour autant d'annees passees: lesquelles, l'eau y estant remise, recommence à nourrir du poisson, & l'autre à

tre à estre espuisé & desseiché pour le labourage. Ainsi alternatiuement chacun de ces deux lieux-là, donnera à son tour du poisson & du bled en abondance. Qui n'a lieux à cela du tout propres, se contentera de la seule commodité du poisson, laquelle (moyennant l'eau) il aura par tout où il voudra creuser, comme i'ay dit du fossé fermant la Garene, auquel on ne peut iamais semer du bled.

Assiette & capacité de l'Estang. L'ESTANG sera situé en lieu large & spacieux, qui de nature soit enfoncé d'vn costé & releué des autres: à fin qu'à moins de frais qu'il sera possible, la chaussee pour retenir l'eau, se puisse faire. Tels lieux communement se treuuent à la naissance des valons, qui curieusement conuient rechercher: car d'accommoder entierement par artifice le lieu destiné pour Estang en endroit non fauorable, la chose seroit & de trop grande despense, & nõ tant fructueuse qu'il est requis. Attendu, qu'à creuser artificiellement le fonds, pour donner place à l'eau, courent grands frais: & s'enleue la superficie de la terre, où gist la principale bonté, à l'interest des bleds qu'apres l'on y seme, lesquels n'en peuuent-ils sortir en telle abondance, qu'en leur laissant la terre entiere, pour leur nourriture. L'enfoncement sera reglé en telle sorte, qu'en sa plus grande profondeur l'Estang ne contienne d'eau, plus de huict ou dix pieds: & du moins, quatre, mesure suffisante pour la nourriture du poisson. En lieu ainsi choisi, l'Estang se rendra ample, l'eau s'escartant largement de tous costés: & pour son peu de pente, le fonds se labourãt facilement. *Sa chaussee.* Ausquelles commodités, adjousterons-nous ceste-cy, que la chaussee en sera moins haute, qu'en endroict beaucoup enfoncé: & par consequent à moindre despense se dressera, & de plus longue duree sera-elle, que si pour la profondeur de l'assiete, l'on estoit contrainct de l'edifier hautement. La matiere de la chaussee sera bonne & profitable, sans auoir tant d'esgard à la cherté, qu'au naturel de l'ouurage, qui ne peut souffrir la chaussee estre composee d'estoffe de peu de valeur. Car si elle n'est suffisante pour retenir l'eau, & qu'elle ne soit de duree, ce sera tousiours à recommencer pour les frequentes ruïnes qui aduiennét, plus grandes és lieux joignants les eaux, qu'és autres qui en sont esloignés: voire à tel defaut, encores pis aduiendra, c'est à sçauoir, perte de toute l'esperance de ce mesnage. D'autant que la chaussee, pour sa foiblesse, ne pouuant resister aux rauines des pluyes, aucunesfois auec grande violence inopinément suruenans, fait iour à l'Estang, dont s'en vont de compagnie, & l'eau & le poisson là assemblé de plusieurs annees. Mais en bien façonnant la chaussee au commencement & de bonne matiere, escheuirés tels dangers, & de fort long temps ne serés contraincts d'en reuenir au refaire. La seule terre est la plus cõmune matiere qu'on employe en cest endroict, qui est de duree, selon qu'elle est argilleuse & maniee. La terre sablonneuse n'y vaut rien n'y la pierreuse nõ plus; parquoy, de necessité conuient estre deschargee & de sable, & de pierres, pour fermement retenir l'eau. *Comment faicte.* Quant au maniment, ainsi l'on y procede. Deux murailles de gazon, taillé en quartiers comme pierres, sont faictes en ligne paralelle, raisonnablement distantes l'vne de l'autre (& telle raison prinse de la grandeur ou petitesse de l'estang, estant requis estre la chaussee de l'vn plus grande que celle de l'autre) dont l'entre-deux est remply de terre argilleuse, ou pour le meilleur, de pure argille, qu'on y espard peu-à-peu également par

littees, en la pressant auec vn battoir pour l'affermir. Et à ce que cela se puisse bien faire, l'on arrouse la terre par dessus à mesure qu'on l'employe: comme de mesme, hausse-on petit-à-petit, les murailles de gazon, iusques à ce que la chaussee soit parfaicte. En talus façonne-on ces murailles-cy, pour le naturel de la matiere qui ne souffre d'estre droictement bastie: car comme és rempars des forteresses, en cest endroict le gazon est employé; à sçauoir, en pente, l'herbe regardant en hors, à fin de s'y affermir. Par ce moyen, demeure la chaussee beaucoup plus large au fondement en bas, qu'en son extremité en haut, & par consequent, suffisamment forte pour retenir l'eau: pourueu qu'on la fonde de raisonnable espesseur, laquelle se regle par la capacité de l'Estang, comme i'ay dit, & aussi par la pente du lieu. Neantmoins, pour petit que soit l'Estang, & platte sa situation, est necessaire en sa plus petite espesseur, qui est le dessus, la chaussee estre capable à receuoir hommes & bestes pour y passer à volonté sans y rien gaster, par là mesurant l'espesseur de son fondement. Autres, au lieu de gazon, font les murailles de bonne maçonnerie de pierre à chaux & sable; mais pour l'espargne, non guiere espesses; seulement chacune d'vn couple de pieds, remplissant l'entre-deux de terre ou d'argille, comme dessus, pestrie & affermie. En ceste maniere, la chaussee se rend bonne en perfection & de longue duree, pour retenir l'eau du tout bien, & resister aux violences & de l'eau, & du temps. Et si s'edifie elle auec moderee despense, en païs auquel le bastiment n'est excessiuemét cher. D'autant que peu de terre suffit en faueur de la maçonnerie, à edifier vne bonne chaussee, au prix du grand terrain, que de necessité conuient assembler, pour celle qui est auec le gazon. Aucun bois ne faut entremesler parmy la chaussee, de quelle façon qu'on la construise; à cause de la pourriture à laquelle il est subjet, qui cause la ruine de l'œuure; se troüant & perçant la chaussee, à mesure que le bois se pourrit, d'où l'eau & le poisson se perdent.

Obseruatiõs en dressant l'Estang.

POVR la premiere main de l'Estang, est besoin faire vn grand fossé, large & profond, de long en long du lieu destiné en Estang, de bas en haut, d'vn bout à l'autre, couppant les eaux des costés par trenchees, comme en plume, vuidans les eaux dans le grand fossé, au bout duquel en la chaussee, sera la bonde pour escouler l'Estang au besoin. Principalement cela regarde à l'aduenir, à fin de desseicher tout le terroir, pour, à son tour, le faire seruir en labourage, comme a esté dit: à faute dequoy, par trop d'humeur, les bleds ne pourroient profiter en tel endroit. Et seruira en outre telle ouuerture, à fournir de la terre pour la chaussee, où commodément l'on en prendra, creusant le fossé. Car de l'aller querir loin, ne se fait qu'à trop de frais, lesquels l'on doit soigneusement euiter, en toute sorte de mesnagement. La chaussee est subjette à ceste ruine, que les vagues de l'eau de l'Estang s'esmeuuent par les vents, quelquesfois auec tant de violence, que donnans rudement contre la chaussee, en rompent les bords, à la ruïne de l'Estang, par là perdant ses poissons: causans telles bresches, pour petites qu'elles soient au commencement, si tost n'y est pourueu, l'entiere dissipation de la chaussee. Auec plus de facilité preuoid-on ce mal deuant qu'il arriue, que l'on ne le guerit par-apres. Car il ne faut que des buissons dont l'on borde la chaussee, auec des paux & oziers, les y attachans fermement, pour parer les

les coups de l'eau, contre lesquels l'eau donnant, espargne la terre de la chaussee. Si les buissons y sont plantés comme haye viue, forte & espesse, tant mieux vaudra, pour euiter la peine d'y en remettre de nouueau, à mesure que les autres se consument. A ces tempestes, resiste sans moyen, la chaussee emmantelee de maçonnerie, car l'eau n'a prinse contre le bastimét, quoy que courroussee, pourueu qu'il soit profitablement fait. Aussi auec des bonnes pierres doit-on pauer le dessus de la chaussee, maçonnee ou non, pour engarder qu'elle ne soit escorchee par l'eau, versant en tel endroit, lors que par les grandes pluyes les eaux se desbordent. Le seul pauer du dessus de la chaussee n'est suffisant pour resister à ces dangers, lesquels preuenans de plus loin, sera necessaire faire deux ouuertures és deux bouts de la chaussee, pour vuidange de l'eau ordinaire de l'Estang; & tant grandes, qu'elles suffisent pour les peines extraordinaires des pluyes, les rejettans hors de l'Estág, par conduits si bien appropriés, qu'elles ne puissent nuire. Ces ouuertures seront grillees; à fin de retenir le poisson: à faute dequoy il se perdroit auec l'eau, versant par tels endroits. Non contés de cela, ferons des trenchees par dehors l'Estang, au dessus, & és costés d'iceluy, pour receuoir les eaux prouenâtes des inondations; à fin d'en descharger l'estang, sans entrer dans iceluy. Dont tout-d'vne-main, sera euitee l'incommodité des terres & brossailles portees en l'estang, par la ruine des pluyes, desquelles à la longue il est cóblé.

La bonde de l'Estang sera au plus bas endroit de la chaussee, au bout du fossé susdict, pour vuider l'eau & mettre à sec l'Estág, lors qu'il sera question de le pescher, ou de luy renouueller l'eau: contre laquelle bonde, faudra mettre vne grille de fer ou de cuyure, druement percee, pour retenir le poisson qu'il ne sorte de l'Estang auec l'eau. De mesme & pour semblable occasion, des grilles seront appliquees à toutes les issuës de l'eau. De la façon de la bonde, n'est icy question de parler, pour estre cela à la fantaisie de l'ouurier: joinct qu'il ne seroit possible representer les diuerses façons des bondes & ouuertures qu'on fait pour la vuidange des Estangs, ny les moyens qu'on tient à les fermer & ouurir. Suffise, que cela soit auec le plus de facile seruice, & de longue duree que faire se pourra.

Peupler l'Estang. Iaçoit qu'indifferemment toutes sortes de poissons ne se nourrissent en l'Estang, si est-ce qu'on ne se deceura nullement, si on y en met de toutes les races qu'on pourra recouurer: à fin que celles qui s'y plairont le mieux y demeurent superieures. En quoy n'y a tant de despense, encores que les inutiles s'y perdent, comme il y courroit du hazard, en n'y mettant que les poissons qu'estimerés les plus fructifians: où vous vous pourriez tromper (mesme dressant l'Estang en païs & lieu nouueau) ne sçachant point entierement le naturel de vostre terre, ny de vostre eau, dequoy ne pouués estre bien resolu, que par l'experience. Il est vray, qu'en general l'on sçait bien que les terroirs pierreux & sablonneux, nourrissent les truites, loches, brochets, perches, barbeaux, gardons, carpes, goujons, dorades, chabots, cheuinlaux, meusniers, esperlans, & dables: & les limoneux & fangeux, aussi des carpes & barbeaux, la tanche, la bourbete, le lanceron, l'anguile, & autres. Tous lesquels se treuuent mieux en eau viue, que morte, & s'en rendent de meilleur goust, & sont meilleurs pour la santé. Sur quoy prendrés aduis, notamment touchant les truites & brochets: à fin de ne les enfermer

fermer inconsidérément dans l'Estang, pour le degast qu'ils y font, comme poissons de rapine, deuorans les autres. Aussi sont poissons de rapine, les perches & les barbeaux, non toutesfois tant rauissans que les autres.

De la truite. LA truite ne peut viure qu'en eau de fontaine, & si elle n'est courante ne s'y multiplie aucunement : ne faisant que s'entretenir & engrossir, en eau dormante, quoy que de fontaine. Pour laquelle cause, desirant estre abondamment pourueu de cest excellent poisson (estimé la perdrix d'eau douce) pour luy seul ferés vn Pescher separé, l'appropriant de telle sorte, que des aduenues de l'eau, soient faicts les long canaux, larges de sept à huict pieds, paués au fonds, & par dessus le paué mises force menues pierres & gros grauier, où l'eau courant continuellement pour se rendre au Pescher, les truites se promeneront plaisamment, cuidans estre en pleine liberté, comme en riuiere ouuerte. Dont aduiendra celle multiplication de nombre que desirés, par s'y engeancer ce poisson-cy, moyennant tel logis ainsi preparé & la bonne nourriture : par fois leur donnant à manger de la menusaille du poisson de l'Estang & du Pescher ; & d'ordinaire, les despouilles de la cuisine, des fruicts & semblables viandes. Obseruant cecy, que tant plus petit est le Pescher, tant plus de nourriture conuient donner au poisson qui y est enfermé : n'ayant, le poisson, en lieu pressé & serré à l'estroict, moyen d'estre naturellement si bien auictuaillé, qu'en ample & large.

Du brochet. QVANT au brochet, l'on ne fera difficulté d'en mettre dans l'Estang, vn ou deux ans après l'auoir appoissonné, non deuant ; à fin de donner loisir au poisson de s'y fortifier & augmenter par generation, pour se pouuoir garder des rauages du brochet. Lequel encore qu'il deuore quelque petits poissons ne desertera pourtant l'Estang, pour la grande multitude de poisson qui s'engendrera de là en hors. Et sera grande commodité, d'auoir prouision de cest exquis poisson, pour l'accoupler à la truite, & à la perche, les trois plus desirables qui se nourrissent en eau douce.

Moyen de peupler l'Estang. LE temps pour peupler l'Estang, est le mois de May, en laquelle saison, l'on trouue abondance de toute sorte de poissons, ce bestail, ayant esté en amour dés le commencement du Printemps. Des riuieres & Estangs les plus prochains de vous, tirerés la fourniture pour vostre Estang, de toutes races & especes de nouueau poisson : lequel ferés porter chés vous en extreme diligence, à fin que sain & sauf il se puisse rendre au lieu destiné : ce qu'on n'oseroit esperer, le faisant longuement sejourner en chemin. Par batteaux, par charrettes, & à dos de bestes, l'on charrie ce poisson : mais plus facilement par eau que par terre. Par laquelle cause, estant contrainct de le faire transporter à dos, faictes que ce soit par bestes de relais, que tiédrés en chemin, à ce que donnant la charge des vnes aux autres, le poisson ne sejourne aucunement. Le poisson sera enfermé dans des barrils auec de l'eau, percés d'vn costé ; tant pour donner air au poisson, que pour le rafraischir de nouuelle eau en chemin, ayant tiré la vieille par le bas. Ainsi & sainement & vistement se rendra la semence du poisson dans l'Estang, pour y fructifier. Touchant la quantité, comme trop bien, ne trop tost, ne pourriés appoissonner vostre Estang ; aussi trop grand nombre de poissons n'y sçauriés-vous mettre au commencement. Donc sans retention, pouruoyés à l'ensemencement de l'Estang auec toute liberalité : à l'imitation des Colombiers & Garenes,

qui

qui ne peuuent estre surchargees de betail en leur naissance. Et ceste grande prouision, suppleera au defaut des poissons, qui meurent par le tracas du changement : par là euitant le danger de voir l'Estang mal appoissonné de long temps, quand en telle action, l'on seroit allé escharcement.

De l'entretenir.

Ce fait, autre chose n'est requise pour l'Estang, que l'entretenement, qui consiste principalement en ce poinct, que d'y conseruer l'eau. Car comme elle est la vie du Poisson, aussi la laissant defaillir, c'est perdre & principal & accessoire, en quoy git plus de curiosité que de despense. L'eau y decoulera continuellement sans interruption, & si possible est, en grande abondance: pour tant plus gaiement s'y nourrir le Poisson, & luy faire supporter l'ennuy de la seruitude, que mieux il sera pourueu de ce que plus il desire. Que la chaussee, leuee ou escluze, bondes, & grilles soyent profitablement entretenues en leur entier, sans souffrir qu'aucune bresche s'y face, reparant toutes les apparences de ruine, & par là preuenant la perte de l'Estang qui souuentesfois aduint par negligence. A quoy est remedié tres-facilement, en sa saison & à bon compte, au prix de la despense qu'on est contraint faire, quand aprés auoir par trop delayé, la force de l'eau y a taillé beaucoup d'ouurage. Sera l'Estang deschargé des herbes & plantes surcroissans l'eau, comme rozeaux de diuerses sortes, lys d'Estang, ioncs, nymphees, fleurs d'eau & de toutes autres incommodans le Poisson en son promenoir, lui donnans mauuaise senteur & luy faisans sentir le limon. Lesquelles plantes, arrachera-on curieusement par le moyen d'vn petit bateau, sur lequel l'on ira par tout l'estang: qui aussi seruira à y pescher & s'y promener. De mesme affection, chassera-on aux Bievres, Loutres, Rats-d'eau & semblables bestes malignes, à fin que les Poissons restent en l'Estang, sans ennemis, pour seuls s'y conseruer exempts d'importun voisinage. Les excremens de l'Estang, comme Poissillons d'infinies sortes, grenoüilles, vermisseaux, & semblables bestioles, seruent de nourritures au poisson, qui s'en paist auec des racines & herbes que le fonds produit naturellement, dont le soin & la despense de donner à manger au poisson, sont d'autant deschargés. Pour laquelle cause, est l'Estang aussi recogneu pour la premiere habitation du poisson: ainsi n'estant, du pescher ne du Viuier, où de necessité est requis porter des viures pour la nourriture ordinaire du poisson.

Quand & comment le pescher.

IVSQVES au cinquiesme ou sixiesme an, l'Estang va en accroissant; c'est à dire, le poisson s'y augmente & maintient en bon estat. Mais de là en hors, n'y fait que languir, dautant qu'il ne trouue dans l'Estang, viures à suffisance pour la nourriture de l'innumerable nombre de poisson, qui pendant ce temps-là, s'y est engendré: dont se mangeans les vns les autres, finalement l'Estang de luy mesme se deserteroit, si on laissoit plus longuement les poissons ensemble. Voyant ces choses, au bout de tel terme, l'Estang est generalement Pesché, & d'iceluy enleué tout le poisson qui y est treuué, qu'on vend aux marchands qui en font trafique, aprés en auoir gardé la prouision de la maison pour saler, & toute la menusaille pour peupler le nouueau Estang. La saison de la pesche est à la fin du Printemps & en Lune nouuelle, le poisson estant alors en son meilleur poinct, & le temps encores frais pour le saler. En vuidant l'eau par la bonde, cela se fait auec autant de plaisir, voyant sauteller le Poisson sur la terre aprés

auoir perdu l'eau, que d'aisance là assemblé, le prendre à corbeillees. De mesme le fonds se desseche, tenant la bonde ouuerte ; afin de le rendre propre au labourage. Et l'autre fonds, qui à son tour a porté des bleds, pour estre remis en Estang: selon que ce mesnage a esté representé. Cecy est remarquable ; que selon l'opinion de plusieurs, les œufs du poisson demeurent cachés dans terre, sains & entiers, cinq ou six ans, qui est le temps que le fonds de l'Estang desseché, trauaille à la production des bleds. Dont auient, qu'à rappoissonner de nouueau l'Estang, dont le fonds n'aura esté en labourage plus que le temps susdit, l'on ne se met en grande peine de luy redonner nouuelle semence de poisson, la vieille y suffisant. Mais pour negotier asseurement, employant aussi la commodité qui s'offre, lon y pourra mettre de la menusaille de l'Estang de nouueau pesché, pour tost cestuy-cy, auoir son entiere fourniture.

PENDANT ces cinq ou six annees que l'Estang est en nature, conuient estre fort retenus à y prendre du poisson ; afin de ne destourner le digne reuenu de ceste nourriture. Car d'en tirer du poisson de iour à autre, pour l'ordinaire de la maison, pour peu que ce fut, ne deués esperer, quoy qu'à la longue, pesche generale de grande valeur : vne mesme chose deux fois ne pouuant estre ceste-cy accomparee au bled mangé en herbe, qui ne le peut estre en grain. Parquoy, en l'Estang l'on peschera, comme par maniere de passetemps, à la ligne ou autrement, à fin d'en prendre quelquesfois, & en petite quantité, des plus gros poissons & ia enuieillis. La patience de ce terme-là, cause grande quantité de deniers tomber dans vostre bource, de cinq en cinq ans vne fois, ou de six en six, comme se void en diuerses prouinces de ce Royaume, la pesche d'vn seul Estang se vendra à miliers d'escus. Mais ce seroit bié plus que parties casueles, si l'assiete, estant fauorable, permettoit au lieu d'vn Estang, d'en faire cinq ou six, pour en auoir vn pescheable chacune annee, & par là fonder certain annuel reuenu. Ce que facilement se feroit, auec vne seule eau, si le lieu tumbant en pente, bien que petite, & en coline, dix ou douze escluses ou chaussees estans là dressees, faisoyent autát de receptacles d'eau, tumbant de l'vn à l'autre, pour d'iceux tenir tousiours la moitié en eau & poisson ; & l'autre, en terre & bled, cóme a esté dit. Commodité plus desiree qu'obtenue, non toutefois, impossible, estant bien recerchee en païs de valon, tant Nature est abondante en biens & en richesses. Ne se ployát le païs à la pluralité d'Estangs, aura nostre pere-de-famille dequoy supporter l'attente de la generale pesche de son Estang, par les beaux bleds que tandis il tire de celuy dont le fonds desseché, sert en labourage. Et quant au poisson pour son ordinaire, il en sera tres-bien pourueu, par le moyen de ses pescher & viuier, où à toutes heures il en treuuera pour y en prendre en abondance.

Le pescher. L'ORDONNANCE du pescher depend du lieu : car par tous le poisson se trouue bien, moyennant qu'il y ait de l'eau : mieux toutesfois en lieu exposé au Soleil, qu'en ombreux, ce qu'il conuiendra auiser. Aiant à choisir de lieu, preferés, à tout autre, celuy descrit en la Garene, pour le profit du poisson : qui là se rend, & en plus grand nombre & plus sain, qu'en pescher d'autre figure, à cause de la longueur & tournoyement du fossé, où à l'aise il se promeine, allant & retournant à plaisir, sans se prendre garde

garde de sa seruitude. A l'imitation de l'Estang, se dresse le pescher; assauoir, en la chaussee, si chaussee y escheoit, en la bonde & és grilles, pour retenir & vuider l'eau, & engarder que le poisson n'en sorte, aussi comme l'Estang, s'ensemence le pescher. Rien plus n'ont de commun ensemble: car en ce pescher-cy, faut donner à manger au poisson, & pour en tirer le reuenu, tous les iours y pescher, & en prendre du poisson, pour celà estant ainsi appellé. Touchant sa capacité, il est certain que tant plus grand est le pescher, tant plus abonde le poisson, & en nombre & en bonté, & moins de viande est requis leur distribuer: pour laquelle cause, le prendra-on plustost grand que petit, si ainsi se peut faire.

Dequoy le nourrir.

AIDANT donques à la faculté du fonds & de l'eau pour la nourriture du poisson, seront iettés dans le pescher tous empeschemens de la cuisine, comme entrailles de toutes sortes de poissons, frais & salés, de la volaille, leviauds, connins, & d'autres bestes, à mesure qu'on les recouurera. Aussi les pelures des fruits qu'on prepare pour secher, sont bonnes aux poissons, & meilleurs les fruits mesmes, si la commodité veut qu'on leur en donne des bons. Ce seront pour le moins ceux qui cheent d'eux-mesmes des arbres, qu'on ne leur espargnera: non plus que les figues demi-gastees par faute de temps propre à secher; ne les cormes, qui leur agreent fort. Les glands concassées leur sont bonnes, le marc des raisins, & des fruits, desquels l'on a exprimé le ius pour boisson: & en somme, les poissons mangeront tout ce que leur voudrés donner. Pour plaisir, leur baille-on quelquesfois du pain, cela seruant aussi à les faire assembler: à quoy ne faudront, si leur en iettant des pieces dans l'eau, l'on siffle ou sonne quelque clochette tout ensemble, s'attroupans pour le venir prendre, comme i'ay dit des connins, tant toutes especes d'animaux se submettent à l'ordre.

Chastrer le pescher.

VOILA ce qui est requis pour loger & nourrir le poisson au pescher, où il s'engencera, engrossira & engraissera tres-bien; auec fort petite despense au prix du reuenu. Car peu de temps apres auoir meublé le pescher, pourrés commencer d'en tirer quelque peu de poisson pour manger: & passé vn an, tant qu'il vous plaira, sans crainte de l'espuiser, s'y estant le poisson vne fois accoustumé. Voire s'y augmentera-il tellement, que chacun an, conuiendra chastrer le pescher; c'est à dire, le descharger du poisson sur-abondant: à fin que le restant au Pescher se maintienne en bon poinct: autrement tout le poisson, de presse & famine, deuiendroit maigre & langoureux. Ce chastrement se fait en vuidant le pescher par la bonde au temps de la generale pesche de l'Estang, à fin de prendre le poisson en son meilleur poinct, pour saler & faire seruir à la prouision de la maison. Mais auec ceste consideration, que de n'en tirer indifferemment tous les gros poissons, ains d'y en laisser pour manger frais de iour à autre.

La pesche ordinaire d'iceluy.

POVR l'ordinaire pesche, l'on n'vsera d'autre artifice que de filets, hameçons, nasses & semblables instrumens, selon l'vsage des lieux, s'abstenant du tout des amorces, pour n'en vser d'aucune sorte d'icelles, comme tres-dommageables au poisson. En vuidant l'eau du pescher, l'on vient bien plus aisement à bout de cecy, mais l'on ne se donne telle peine tát souuent qu'on à besoin de Poisson, parquoy l'vne & l'autre pesche sera pratiquee, cóme s'accordera le mieux. Et à ce que les larrós ne puissent desrober le

poisson auec des grands filets trauersans le Pescher, on plantera des longs pieux en plusieurs endroits du Pescher, du fonds d'iceluy attaignans la superficie de l'eau, lesquels empescheront l'vsage des filets, & ainsi se preseruera le poisson de telle tempeste.

Le Viuier. IOIGNANT le Pescher on dresse le Viuier, afin qu'auec moins d'alteration le poisson se change & conserue, que moins de difference se trouuera d'vn lieu en autre; tant pour le respect du fonds que de l'eau. En sa figure n'y a aucune suiection. Ce qu'on y obseruera de necessaire, sera de l'exposer en plein Soleil, pour la recreation du poisson: & de le faire aisé à ouurir & fermer pour facilement le pouuoir vuider & remplir. Du Pescher tire-on le poisson, pour le mettre reposer au Viuier; & de là l'enuoyer à la cuisine: mais c'est poisson gros qu'on y loge, non petit; par estre tant plus prest à manger, pour cestuy-là & non pour cestui-cy, estant dresé le Viuier. Pendant laquelle attente, l'on le nourrira tres-bien: sans espoir que le fonds contribue aucune chose à son viure, de peur que sa maigreur le rendit dans peu de iours d'aucune valeur & comment qu'on le traicte, ne faudra que ce soit pour long temps, ains le manger de iour à autre, y en surrogeant tousiours de nouueau. Aucuns ne font autre Viuier, que dans le Pescher mesme, à l'vn des coins d'iceluy faisant vn retranchement, non de bastiment, ains auec des perches ou cannes, comme cages, dans lesquelles le poisson est mis reposer, comme dessus. Voire s'y emprisonne-il de luy mesme, si à la cage l'on fait des trous, comme ceux des nasses, par lesquels les poissons entreront dans la cage, sans en pouuoir sortir. Et ce tant plus affectionnement s'y fourreront-ils, que plus dans la cage trouueront à manger, qu'ailleurs. Comme pour telle cause on y mettra la pluspart de la mangeaille, pour accoustumer les poissons à y venir; lesquels si on ne veut prendre, ne faudra que tenir les portes ouuertes, que pour issue l'on aura fait à la cage, à l'imitation de celles de la Garene.

l'Anguiliere. A CE mesnage i'aiousteray l'Anguiliere, à fin qu'aucun animal de seruice se nourrissant dans l'eau, ne defaille au pere-de-famille. On la dressera en lieu ombreux & bourbeux, en la façon du Pescher, & de mesme sera ensemencee. Sa capacité sera à discretion, toutesfois reglee par la faculté du fonds, pour la faire grande ou petite, selon que les Anguiles y fructifieront: Là on nourrira les Anguiles de la viande ci deuant ditte: cóme de mesme que les Poissons des Pescher & Viuier, seront elles prinses pour l'vsage.

L'APIER OV RVSCHIER, QVI EST LA nourriture des Mousches à miel.

CHAP. XIV.



AVEC les connins & poissons, les Abeilles ont de cómun, l'entretenemét, c'est à dire, à tres-bó marché les nourrit-on, voire presques pour-neant, puis que pour elles, ne faut faire prouision, ni de fourrages, ni d'autre mangeaille, estant si peu de chose, ce que par fois on leur donne, que cela est plustost à accompter à medecine

ou à

ou à plaisir, qu'à necessité de nourriture. Car c'est de leur seul & propre ouurage, qu'immediatement les Abeilles viuent, qu'elles composent de fleurs & brins de plusieurs arbres & herbes, franches & sauuages, de la rozee, de l'air, & d'autres matieres incogneues aux hommes, par elles cueillies doucement és plantes sans rien y gaster, contre l'vsage de tout autre animal. Du restant de laquelle nourriture, sort le doux miel, tant celebré de toutes nations, mesme par ceste Antiquité:

Sic vos non vobis mellificatis apes.

& la cire auec, exquises & riches matieres. Au logis & au soin, consiste toute la despense requise en cest endroit: tres-petite & en l'vn & en l'autre, puis qu'vn petit iardin suffit pour contenir grand nombre de Rusches, & vn seul homme, comme en se ioüant, pour en gouuerner grande quantité. Pour lesquelles choses, tant grand reuenu qu'on voudra, tirera-on de ceste nourriture, n'estant question que de s'y resoudre.

Origine fabuleux des Abeilles.

De ces tres-excellens animaux ont presques tous les Anciens chanté la gloire, & representé les mœurs & conduite: des doctes escrits desquels, nos peres nous ont laissé plusieurs enseignemens, où nous-nous arresterons, sans recercher plus auant l'origine de ce bestail: comme plusieurs anciens Poëtes ont fait, plus pour lustre de leurs poësies, que pour fermeté d'histoire. Ces pauures Payens, rauis en la contemplation de cest exquis animal, pour son subtil labeur, pour sa diligence, pour sa police, pour son precieux ouurage, ont imaginé estre engendré du Soleil & des frelons, & apres, les Abeilles auoir esté esleuees par les nymphes Phryxonides, & icelles auoir nourri Iupiter auec du miel, en sa premiere ieunesse, dans vn antre au mont Dictean, cóme dit Virgile. Aucuns ont voulu faire sortir ce bestail de Crete, de Thessalie, ou de l'isle de Coa. Autres, & tous fabuleusement, de la race de Melissa, qui de belle femme fut par Iupiter trans-formee en Abeille. Non plus s'accordent-ils du temps de leur creation, si c'est de celuy de Saturnus, d'Ericthonius, ou d'Aristeus, tant leur ignorance les a possedés: ne leur permettant de croire, que la main du Souuerain, quand & le monde, a crée tous animaux.

Virgile au 4. liure des Georgiques.

Leur etymologie.

Au mesme liure.

Les Abeilles ou Mousches à miel, sont des Latins appellees, *Apes*, parce qu'elles naissent sans pieds, comme escriuent Probus & Priscianus: & Virgile en ceste sorte, *Trunca pedum primo*. Du Latin, *Auis*, vient ce mot, Auete, comme qui diroit petit oiseau. Selon le tesmoignage de Varo, les Abeilles ont esté nommees les oisillons des Muses, pour la musique qu'elles aiment, auec son melodieux se laissans aisément rassembler en vn corps, quoy qu'esparses en plusieurs. Elles sont du genre des insectes volans, & par les Iurisconsultes, tenues au rang des bestes sauuages, selon la Loy 26. *ff. de furtis.* dont s'ensuit qu'elles appartiennent au premier occupant comme toute autre sauuagine.

Le soin de leur nourriture.

La quantité fait le profit. A ce qu'il soit grand, grand nombre de Rusches entretiendrés vous, voire (sans vous arrester à certain nombre) autant que pourrés recouurer de Mousches: leur donnant vn gouuerneur, sans lequel peu de chose pourriés esperer de ceste nourriture. Car par la raison des oyes & des poules d'Inde, moins couste à conduire le grand que le petit nombre d'Abeilles. D'autant que communement, pour le peu l'on.

ne deſtine le labeur d'vn homme dont ce peu ſe conuertit à neant. Mais bien treſ-opportunement pour l'abondance, laquelle ſupportant la deſpenſe du gouuerneur, moyennant bonne conduite, rapporte beaucoup de fruit.

En l'aſpect du ciel pour les loger.

En lieu temperé s'eſleuent facilement les Abeilles, haïſſans les extremités des froidures & chaleurs. Toutesfois elles ſupportent le froid, pourueu qu'il ſoit ſans vents exceſſifs, la Hongrie, le Dannemarch, la Frize, la Hollande & Zelande, & autres regions froides, preuuans cela par l'abondance de miel & de cire qui en ſort. En Moſcouie & Ruſſie, les Abeilles ſe nourriſſent naturellement dans le creux des arbres, ſans donner peine de les loger: d'où l'on tire le raport, miel & cire, auec peu de labeur. En Polongne, ne viennent du tout naturellement, ce qui cauſe quelque petit ſoin à les conduire. Ce ſera doncques en endroit couuert, principalement de la Bize, où nous logerons nos Abeilles, y aiouſtant cecy, que de les poſer directement à l'aſpect du leuant d'Hyuer, à fin qu'eſtans eſclairees & eſchauffees dés le grand matin par le Soleil, ſoyent fortifiees pour bien trauailler toute la iournee. Si le païs eſt aucunement ſubiet aux vents, l'Apier ou Ruſcher ſera hautement fermé de muraille baſtie de bonne maçonnerie, pour ſeruir d'abri aux Mouſches: mais n'eſtant le climat ainſi incommodé, ſuffira pour toute cloiſon, vne bonne haie viue, laquelle ayant de commun auec la muraille, la ſeureté des Abeilles contre les larrons, en outre, a ceſte particuliere vtilité, que de fournir de brins de fueilles, & de fleurs aux Mouſches, pour leur viure & paſſetemps. Les Anciens ont commandé de percer la muraille en pluſieurs endroits quelques pieds ſur-terre, pour le libre paſſage des Abeilles allans & venans queſter leur vie: mais telle obſeruation n'eſt neceſſaire, parce que les Mouches ſortans de leurs Ruſches, ſont touſiours legeres pour voler à-mont: & reuenans eſtans chargees, tumbent aiſement en leur logis, meſmes s'il eſt aſſis en vallee. comme à telle cauſe l'endroit enfoncé, par deſſus tout autre, eſt choiſi. Et encores qu'on leur donnaſt contraire quartier, moyennant bonne conduite, ne laiſſeroient pourtant de s'y retraire: comme auec apparentes incommodités, void on des Abeilles meſme dans les villes, rapporter moderé profit; tant ce docile animal eſt de facile conduite.

Les tenir nettement.

Le rvscher ſera aſſis en lieu net & ſecret; les Auetes haïſſans la ſaleté & toutes ſortes de mauuaiſes ſenteurs, mareſcages, bourbiers, fumiers, retraits, & ſemblables endroits puants. Auſſi la frequentation de toutes eſpeces de beſtes, volaille & autre, domeſtique & eſtrangere, leur eſt preiudiciable. Les poules & les arondelles mangent les Abeilles: les bœufs, pourceaux, chevres, brebis, chiens, toutes ces beſtes nuiſent aux Abeilles, s'en approchans, renuerſans leurs maiſonnettes, foulans leurs herbages, broutans leurs fleurs, abbatans la rozee du matin, auſquelles choſes conſiſte la vie de ces petits animaux. Pour les preſeruer de telles iniures, à la merci de ces tempeſtes-là, ne ſeront elles expoſees, ains les logera-on dans l'enceint des iardinages, en retranchement fait en endroit conuenable & bien choiſi. Non ſeulement les Abeilles fuient les mauuaiſes odeurs, ains recerchent les bonnes, pour loin qu'elles les aient. Pour les deliurer de laquelle peine, nous fournirons le Ruſcher, de toutes les ſortes de plantes, arbuſtes & herbes dont nous nous pourrons aduiſer, eſleuables en noſtre climat

Leur fournir de bons viures.

rapportans,

rapportans,& par elles, & par leurs fleurs, agreables senteurs. Les plus desirables plantes, ainsi qualifiees, sont celles de plus longue duree (à fin que ce ne soit à refaire chacun an) comme rosmarin, roziers de diuerses especes, mesme de Damas, thym, sarriete, lauande, mente, sauge, melisse, lys blancs, violiers de plusieurs couleurs. Se prenant garde de ce poinct, que d'y en mettre de tant de sortes, que selon le diuers naturel des plantes, elles fleurissent en diuers temps, tost & tard, à ce que longuement les Abeilles y treuuent dequoy se contenter. Presques toutes les herbes potageres seruent en cest endroit, & specialement les feves, pour l'abondance de leurs fleurs, estans de soüefue odeur: & tres-vtilement aussi les fleurs de la generalité des arbres du verger: car outre la bonne senteur, fournissent matiere à suffisance, pour l'ouurage des Abeilles: lequel tant plus delicat sera-il, que plus exquis seront les fruitiers prés desquels les Abeilles seront logees. Comme par le contraire, ne pouuans les Abeilles charger que sur plantes sauuages & malignes, par faute d'autres, ne rapporteront miel de valeur, ains plustost bastard & venimeux, & cire de peu de prix.

& au contraire,

Selon Pline l'herbe appellee, *Aegoletros*, donne au miel qualité puante & venimeuse, certaine saison de l'annee, pres la Mer Maior. En ces quartiers-cy, de Languedoc, les fleurs de l'orme, du tithymale, du genest, de l'arbausier, du bouïs, changent la bonté du miel, & aucunes de ces fleurs-là, emmaladissent les Abeilles: du voisinage desquelles plantes, conuient esloigner les Abeilles tant qu'il sera possible, afin que soit ou par famine, ou par curiosité, elles ne s'addressent iamais en mauuais lieu. C'est pourquoy, est necessaire de les pouruoir de si grande quantité de plantes salutaires, qu'elles n'ayent occasion d'aller loin quester leur vie. Neantmoins, quelque soin qu'on mette aprés ces choses, si ne peut-on du tout retenir les Abeilles prés de leur habitation, que pour se promener, en beau temps, elles ne s'esloignent bien auant en la campaigne. D'où ne rapporteront que bonne matiere, & pour le miel & pour la cire, si generalement le païs est propre pour le pasturage du bestail à quatre pieds, à cause des herbages fournissans viande à suffisance à tous ces animaux-là, dont ils se nourrissent. Aussi où est le laict, là est le miel: cōme est dit en la saincte Escriture, La terre de Canaan abonder en laict & en miel. Le temps aussi que les Abeilles demandent, est le mesme de celuy que les brebis & moutons desirent, assauoir, sans bruines, & abondant en fleurs. A cecy consentent les Antiques auec les Modernes, que des fleurs, la cire est faicte: & de la rozee, le miel: l'vne & l'autre tant meilleurs se rendans, que plus delicates sont les fleurs, & les fueilles sur lesquelles chet la rozee; de là prenans leurs bonnes qualités.

Leur faire euiter les mauuais.

L'eau est aussi remarquable en cest endroit, pour l'abbreuuoir des Mousches à-miel. En nulle eau, que claire & nette, ne s'abbruueront elles, telle l'allans cercher pour loin qu'elle soit. C'est pourquoy le Ruscher sera bien accommodé, si par deuant ou au trauers d'iceluy, passe vn petit canal d'eau viue, à fin que les Mouches ayent moins d'occasion de s'escarter pour aller boire. Ce canal sera garni és costés de pierres, & branchetes de bois, pour aisément s'y poser les Mousches allans boire: retenant si bien l'eau en ses limites, & tant à propos la vuide, qu'elle ne verse parmi l'Apier, de peur de le rendre en marescage. A faute d'eau courante, l'on s'accommode

Auis pour leur donner à boire.

&

de celle de puits ou de cisterne, laquelle estant ioignant l'Apier, en est puisee, & apres iettee dans des petits canaux à ce appropriés.

Loger les Ruches. Les bancs pour asseoir les Rusches, seront artistement bastis, à ce qu'elles y reposent seurement. L'on releuera ces bancs sur terre auec des pierres quarrees & bien maçonnees, si la trop grande cherté de bastir ne contraint les faire de terre. Les bancs n'e s'entreioindront point: ains y aura vn vuide entre-deux, à fin d'y passer librement pour le seruice des Abeilles. Ils s'excederont l'vn l'autre, comme degrés de theatre: & sans s'entre-toucher, chacune Rusche receura sa part de la faueur du Soleil, auec belle representation de toutes ensemble, & par telle disposition, les Abeilles ne se presseront les vnes les autres, ains sans empeschement entreront en leurs Rusches & en sortiront comme voudront. Ainsi bastis, les serpens, tignes, limats, rats, araignes ni autres ennemis des Mouches-à-miel, n'auront beaucoup d'accés dans les Ruches, au grand auantage de ce bestail, qui est fort tourmenté de telles bestes ou plustost pestes. Ceux qui ont peu d'Abeilles, se contentent de faire vn seul banc au Ruscher deuant la muraille, regardant le Leuant ou Midi: mais les autres qui en nourrissent abondamment, y en dressent autant que le nombre de leurs Ruches le requiert; & ce par rengees l'vne deuant l'autre, equidistantes, faisans par entre-elles, des allees, comme a esté dit. Aussi seront les Rusches posees de telle sorte, que sans s'entre-toucher, on les puisse remuer l'vne apres l'autre, sans troubler les voisines.

La matiere des Rusches. TOVS ne s'accordent en la matiere & disposition des Rusches, pour le facile maniement de ce bestail, qui dóne liberté à vn chacun de le loger à sa fantasie. L'on façonne les Ruches de bois, de pierre, de terre-cuite, de brique, d'escorce d'arbres, de paille. On les enferme dans les murailles, on les tient à l'air, & à couuert, comme l'on veut: on les remue de lieu en autre, par saisons; en somme; selon la fantasie, le plus souuent auec bon succés, tant ce bestail est d'aisee conduite. Mais comme il y a bon & meilleur (l'experience s'accordant à raison) l'on treuue que pour ce seruice, le bois excede en bonté toute autre matiere: à cause de son temperement, estant tousiours moderé en chaleur & froidure, auis que les Abeilles mesmes verifient, quand naturellement elles se loyent dans les arbres, comme a esté veu tres-rarement dans les rochers. Ce qu'on ne trouue, ni en la pierre, ni en la terre-cuite, qui gelent les Abeilles en Hyuer, & les bruslent en Esté. La paille defaut en ce que ne pouuant, pour sa foiblesse, resister du tout bien és intemperies des temps, est en outre, tres-facile à brusler: soit par mesgarde auec le feu qu'on parfume les Abeilles, soit par malice, danger qui tant n'est à craindre és Ruches de bois. Au bois mesmes y a du choix, n'estant indifferemment propre à ce mesnage, autant l'vn que l'autre. Le liege est le bois le plus souhaitable en cest endroit, ayant toutes les qualités requises: mais sa rarité cause n'en faire estat certain, qu'és lieux où tel arbre est familier. Ce sera donques des aix de chesne, de chastanier, de noier, de sapin, de fousteau, de saule, d'ozier & de semblables, dont l'on se seruira pour faire les Rusches, puis que par tous païs, aucuns de tels arbres y abondent: si toutesfois l'vsage du païs le veut ainsi; car où l'on a accoustumé faire les Rusches de paille, comme en France, en Flandres, Hollande, Zelande,

lande, Dannemark, à la paille conuiendra s'arrester. Mais escheant de les faire de bois, elles seront si bien dressees, & tant à profit, qu'elles puissent estre de longue duree, pour euiter le hazard de perdre les Mousches, quand par necessité l'on est contraint de raccoustrer leur habitation, en frapant rudement contre les Rusches, les Mousches y estans dedans. Outre les clouds qu'on n'y espargnera, l'on joindra les aix auec des bandes de fer, de telle sorte, que les commissures ne paroissent, à ce que ne vent ne pluye, ne puissent penetrer dedans. C'est pourquoy plus estimees sont les Rusches d'vne seule piece, que de plusieurs, lesquelles n'aians aucunes jointes, les injures des temps, à tout le moins de ce costé là ne nuisent aux Abeilles, où auec l'espargne du fer, s'espargne aussi la peine & le souci du rabillage. Telles Rusches sont faites des troncs d'arbres creux, que curieusemét l'on recerche par les forests, lesquels on acheue de cauer & preparer en dedans. Elles sont rondes; celles des aix, quarrees, triangulaires, pentagonnes, ou de telle figure qu'on veut. En chacune de toutes lesquelles, met-on au mileiu du dedans, deux bastons en croix, pour ayder aux Mousches à y estayer & affermir leur ouurage.

Leur grandeur.

A LA capacité des Rusches est necessaire prendre soigneusement garde, pour les faire de mesure conuenable. Des Rusches trop grandes, sort bien du miel & de la cire, mais non des Auetes pour conseruation de la race, que fort rarement, encores est-ce par benefice de la saison. D'autant que seulement par faute de logis, les Abeilles se separent pour cercher nouuelle habitation, demeurans tousieurs vnies vieilles & ieunes, tant que leur maisonnette les peut contenir. Au contraire, les trop petites Rusches, rendent plus de bestail, que d'autre reuenu, parce que ne pouuans en petit lieu loger ensemble grande abondance d'Abeilles, cause que lors qu'elles naissent, se font place les vnes aux autres, s'allans cercher quartier ailleurs; dont de tel petit nombre, ne peut sortir que peu de miel & de cire. Le milieu doncques est ce que cerchons en cest endroit, c'est à dire, de proportionner les Rusches à la raison, sans exceder ny en grandeur ny en petitesse, afin que de ceste nourriture, puisions longuement auoir profit. La preuue de plusieurs siecles nous a enseigné, les Rusches des Mousches-à-miel estre de la mesure que desirons, si elles ont de largeur vn peu plus d'vn pied, & de hauteur vne autre fois autant, estans quarrees, & rondes, à l'equipolent, en recerchant par geometrie, de rapporter le plus prés qu'on pourra, vne figure à l'autre, à ce qu'elles soient de semblable capacité. A laquelle s'accordent, ou peu s'en faut, les Rusches de Flandres, appellees, *Biecoruen*, qu'on fait de cinq quartiers d'aune de hauteur, & trois quartiers de largeur par bas, montant en estroissant: mais c'est de la mesure dudict païs, fort petite au respect de celle de Paris, à l'aune de laquelle ville, y a sept octaues de celle de Flandres.

Les preseruer des larrons.

POVR asseurer les Abeilles de la main des larrons, l'inuention de les emmurer est trouuee. La muraille est percee en dehors par petits trous, comme ceux d'vn crible, toutesfois en petit nombre, seulement pour l'entree & issuë des Abeilles: & en dedans vers le logis, est fait vn armoire fermant auec son huis, pour vendanger & netoyer les Rusches en saison. Curiosité propre & bonne pour les Abeilles, si le dedans du mur est garni auec aix temperant

temperant la froidure de la muraille. Aucuns adioustent à l'armoire, vne vitre, pour auoir le plaisir de voir à trauers le verre trauailler les Abeilles, & pour prédre aduis du temps de les chastrer & nettoyer, à fin de n'y mettre la main que bien à poinct. Cela approche des Rusches de Talc, dont Pline fait mention : car pour estre transparente telle matiere, facilement l'on void tout l'interieur auec delectation.

Soin general qu'il faut auoir des Abeilles.

La facilité de ces Mousches fait qu'elles souffrent toutes habitations & gouuernemens, aussi tous aers, peu s'en faut, comme a esté dit. En France & ailleurs, où les Rusches sont de paille, ne sont ouuertes au dessus, à la maniere de la Prouence, du Dauphiné, du Languedoc, de la Gascongne, &c. ains fermees ainsi qu'vn chapeau long & pointu : pour laquelle cause on les vendange par le bas, prenans de ce costé là, & le meil & la cire à vne seule fois ; ne touchant au haut, que lors qu'on vuide du tout les Rusches. En telles habitations les Abeilles sont tost accoustumees ; parce que selon leur naturel, qui est de n'estre iamais oisiues, elles se mettent à trauailler dés leur arriuee dans la Rusche, & ce par le plus haut endroit d'icelle, lequel se rencontrant pointu, est par consequent rempli dans peu de temps : dont les Abeilles accouragees, s'arrestent volontiers en tel lieu. Le commun tient tousiours les Abeilles à l'air, le païs estant temperé : mais les aucuns, de l'Apier, les remuent sous des porches, prés d'iceluy expressément dressees, & ce à l'entree de l'Hyuer, pour y seiourner iusqu'au Printemps : lesquelles on rapporte lors en l'Apier. ainsi exemptes des froidures, passent gayement le mauuais temps. Pour preseruer les Abeilles de la famine, les Anciens changeoyent de place à leurs Rusches, choisissans les bons pasturages, selon les saisons. A telle cause, d'Achaïe estoyent les Abeilles transportees en Athenes : de Negrepont & des isles Clyclades, en Scyros: de toutes parts de Sicile, dedans Hyble, par le tesmoignage de Columella. Pline dit que les Espagnols charrioient leurs Rusches auec les Abeilles dedans, à dos des mulets : & ceux d'Hostie en Italie, sur des bateaux par la riuiere du Po, où on les tenoit iusqu'à ce qu'on voyoit les bateaux commencer à s'enfoncer : signe que les Rusches estoyent chargees de miel & de cire, & lors les ramenoit-on en leur originaire repaire, pour estre vendangees. Encores auiourd'hui se pratique semblable changement en Hollande & Zelande, remuans les Ruches dans les nauetieres & milleraies, de ces mils sarrazins noirs faits à angles, aians la paille rouge, qu'ils appellent *Bockent*, En France, *Buccail*, & en Picardie *Penit* ; mais c'est alors que les nauets & millets sont en fleur, fournissans aux Abeilles abondance de delectable nourriture, & assés longuement. le naturel de ces fleurs-là estant de tumber tard de leurs tiges.

Colum. l. 9. chap. 14.

Ioignant l'Apier, ou Ruscher habitera la pluspart du temps, le gouuerneur des Mousches-à-miel, en maison à ce expressement dressee : laquelle seruira aussi de magazin pour les Rusches de reserue, instrumens & outils de ce mesnage afin de les prendre là, en la necessité.

Deux especes d'Abeilles.

Ces choses preparees, conuiendra s'ensemencer de bon bestail, tel le recerchât auec pareille curiosité, qu'on a accoustumé d'emploier au recouurement de toute autre engeance, pour l'vtilité de ce mesnage & le danger de tout gaster sans cela. Il y a des Abeilles sauuages & franches, c'est à dire,

re, mauuaises & bonnes. Selon les Anciens s'en trouuent de quatre sortes differentes en corpulence, figure, couleur, mœurs. Les mauuaises sont les plus grandes, les plus rondes, les plus noires, & les plus difficiles à approcher, tendantes à cruauté. Les bonnes, celles qui le plus contrarient à telles qualités, estans en outre sur leur couleur claire & blonde, tachettees de noir & non veluës. Par ces marques, le pere de famille se choisira la race de son Ruscher, en acheptant des Rusches ja remplies, pour les faire transporter chés soy : à quoy sera besoin adiouster ceste tres-asseuree addresse, que de voir l'interieur des Rusches, pour iuger de la suffisance des Mousches, par leur ouurage : ce que l'on fait aisément, ostant les couuercles par le dessus, & les regardant aussi par le dessoubs, renuersant d'vn costé doucement les Rusches, selon leurs diuerses façons. Les Mousches-à-miel ne souffrent le tracas que mal-aisément; c'est pourquoy les faut prendre le plus pres de vous que pourrés, à fin que moins elles soient importunes, que plus court sera le chemin. Ioint que le changement d'air & de terroir, les estonne, demeurans par apres moins fructueuses, que plus loin les aurés prinses. Pour ces raisons, les Rusches auec les Abeilles dedans seront portees par des hommes, non au col, ains auec vn brancas. Deux hommes à la main porteront aisément deux Rusches, & doucement selon le desir du bestail, pourueu qu'ils passent par beau chemin, lequel, si possible est, quoy que plus long, tel conuiendra tenir; à fin de ne gaster par rude alleure, l'ouurage imbecille de ce bestail. La Primevere est la vraye saison de ce transport, & la nuict meilleure que le iour, pour coïement, & sans grande esmotion, retenir les Mousches. A quoy aussi seruira le linge, duquel chascune Rusche sera enueloppee en se remuement, iusqu'à vn couple de iours apres les auoir rangees en l'Apier. Au bout desquels & sur le soir, le linge osté, seront les Abeilles desemprisonnees & remises en liberté. Telle heure est choisie, à fin que pour l'approche de la nuict, les Abeilles ne s'enfuïent, ains petit-à-petit s'accoustumans, oublient leur naturel repaire, pour se remettre en train comme deuant.

Moyens pour trouuer les Rusches forestieres.

Avx Rusches acheptees, nostre pere de famille, adjoindra celles qui se trouueront parmy ses forests, lesquelles souuentesfois se rencontrent de la race des plus excellentes Abeilles; pour estre sorties des bons Essoins enfuïs de l'Apier. De celles-là, fera faire soigneuse perquisition, à fin qu'aucune ne s'en perde : & ce en visitant souuét les endroicts où il imaginera en pouuoir trouuer, autresfois y en ayant esté prins. Ceste addresse de Columelle est remarquable pour la subtilité. Les Mousches-à-miel vont ordinairement s'abreuuer és fontaines & ruisseaux les plus prochains de leur retraicte, pour cachee qu'elle soit. Ayant apperceu cela, par le nombre des Mousches qu'y verrés, iugerés de la distance de leur repaire, tant plus petite estant elle, que plus grande sera l'assemblee des Abeilles, & au contraire. Mais pour en estre mieux asseuré, marquerés sur le dos les abeilles qui viédront à l'eau, & ce auec des longues pailles plongees dans de la peinture rouge, qu'à telle cause tiendrés là preste, chose plus curieuse que difficile. Auec la patience de quelques heures, attendrés le retour de ces Abeilles marquees, l'habitation desquelles tiendrés plus prés de la fontaine, que moins tarderont à y retourner. Sur quoy prenant aduis, par curieuse recerche treuuerés ce

Colum. l. 9. ch. 8.

que

que desirés. Encores ceste addresse est plus certaine. Prenés vn tronçon de rozeau ou canne, long de demy-pied, fermé des deux bouts, & ouuert au milieu par vn petit trou qu'y ferés: mettés-y dedans vn peu de miel; & ainsi apresté, reposés-le pres de l'eau. Pour la douceur du miel les Abeilles entreront dans ce tuyau, s'y fourrans tant qu'il y en pourra entrer, & leur en donnerés de loisir, ce que voyant, enleuerés le tuyau, fermant le trou auec le poulce, pour engarder les Abeilles de s'en fuïr. Puis reculé vn peu de l'eau, ouurant le trou, laisserés sortir vne seule Mousche pour s'en-voler, ce qu'elle fera incontinent vers son habitation. Obseruerés le chemin de sa retraicte, en la suiuant tant longuement que pourrés: & lors que l'aurés perduë de veuë, en sortirés vne seconde, de mesme que la premiere, la suiuant en aduançant chemin: puis vne troisieme, apres vne quatriesme, vne cinquiesme, & en somme, tant en congedierés l'vne apres l'autre, que finalement trouuiés leur giste, auquel elles vous guideront par telle ruze. Car ces Mousches ayans esté emprisonnees, ne demandent qu'à retourner chés elles, où elles s'en reuont, sans nullement se tromper en leur chemin, de quelque endroit qu'elles partent, tant elles ont l'entendement exquis en ce qui leur est conuenable.

De les retirer en l'Apier.

SVR le moyen de retirer les Abeilles trouuees és forests, n'est possible de donner certaine instruction, cela dependant immediatement de l'endroit de l'arbre auquel elles se rencontrent logees, aucunesfois si difficile, qu'il est impossible d'en sortir les mousches: ce qu'ainsi recogneu, ne vous y opiniastrerés, quittant telle recerche. Si les abeilles se treuuent nichees dans quelque branche creuse, aisee à couper, facilement viendrés à bout de l'entreprise; en sciant doucemẽt la branche, en haut & en bas, & apres auoir enuelopé tel tronçon, contenant les Abeilles, auec vn linceul, l'emporterés en l'Apier sans changer d'habitation aux Abeilles, ceste-là se trouuant commode. Mais plus de difficulté y a-il de tirer ces bestioles du tronc de l'arbre, du bas ou du haut, mesme si l'arbre est grand qu'on ne vueille, ou puisse couper, auquel cas se faudra conduire selon l'ouurage qui seruira de guide. Le moyen extreme, est de faire sortir les Abeilles du creux de l'arbre, & ce en les parfumant auec de la fumée de drapeau qui brusle, pour tascher à les retirer en apres, comme on fait les Essoins. A quoy souuentesfois l'on se trompe: car prenans l'air, elles s'enfuïent de despit d'auoir esté forcees: si qu'auec le logis, elles quittent aussi la contree. N'est besoin de prendre telle peine, si on n'est bien asseuré de la bonté des Abeilles, dont l'on se resoudra par les addresses susdictes: pour le mal que ce seroit de mesler les mauuaises & paresseuses, parmy les bonnes & diligentes: celles-cy se gastans par la hantise de celles-là, au detriment de l'Apier, qui s'en ruineroit à la longue.

Discours touchant les mœurs.

PAR l'ensemencement de l'Apier ou Ruscher, se termine la ruse du premier article de ce negoce. L'autre despense file tousiours, puis qu'il est question d'entretenir vn gouuerneur à nos Abeilles: resolution necessaire à celuy qui veut auoir bon reuenu de ceste nourriture. Du naturel des abeilles, est sortie la science de les conduire à propos: ayãs nos predecesseurs par longue habitude, descouuert leurs mœurs, leurs exercices, leurs maladies. La Rusche des Mousches-à-miel, est vn vray modelle d'vne Republique bien policee: où chacune Abeille, & toutes en general, trauaillent par charges distinctes,

distinctes, à se dresser des logis, à les auictuailler pour y viure & perpetuer leur race, par renouuellement de generation. Elles obeïssent à vn Roy, lequel par toutes les Abeilles est suyui en gros, quand il est question d'aller cercher nouuelle habitation: & continuellement dedans & pres le logis, par certain nombre de mousches, comme ses gardes ordinaires. Elles gardent la porte de leurs Rusches, pour, de leur pouuoir, en empescher l'entree aux bestes nuisantes. Elles ont des Abeilles commises pour aller en campagne prendre la matiere de la cire, de laquelle leurs cellules & particulieres maisonnetes sont faites, qu'elles baillét à d'autres qui l'amolissent & pestrissent, & apres la renuoyent à celles qui la mettent en œuure. Autres, ont la charge de la matiere du miel, dont, comme dessus, passant par diuerses mains, finalement le miel se rend parfaict. Le mestier d'autres, est, de tenir nettement le logis: d'iceluy sortans toutes immondices, non trop pesantes, ains par elles maniables, comme le marc & la lie, & de la cire & du miel: ne se dõnans telle peine de leur fiente, pour ne s'y en treuuer point; d'autant qu'elles sont si nettes, que c'est seulement dehors & en volans qu'elles vuident le ventre, selon l'opinion d'aucuns. De mesmes elles sortent des Rusches les Abeilles mortes, en les trainant loin de leur habitation, de peur de l'infection. Mais c'est auec honneur, comme vn conuoi de sepulture, car vne vingtaine d'Abeilles accompaignent la morte, deux la trainant, voletans vn pied sur terre, iusqu'au sepulchre, d'où retournent au logis toutes ensemble. Chose que moy mesme ay obserué auec merueille.

Les maladies des Abeilles.

LEVRS principales maladies sont la peste, & le flux de ventre: l'vne les tuant promptement à grandes troupes, l'autre les alangourissant peu-à-peu, auec danger de mort. Le froid, la famine, le trop manger, le trop trauailler, les tourmentent aussi. La peste le plus souuent leur aduient de saleté, quand par negligence les Rusches n'ayans esté opportunément & conuenablement nettoyees, quelque contagieuse infection se fourre dedans. Duquel mal s'apperçoit-on, voyãt les Abeilles tristes, de couleur obscure, & se mourans en grand nombre. A quoy le plus asseuré remede est, de leur changer de logis, en Rusche bien nette, frottee auec de la melisse, du rosmarin, du thim, de la sauge, & semblables herbes, remuans les Abeilles à la maniere cy-apres monstree, & aussi les parfumans auec du fien de beuf & du galbanum: puis les conuient transporter loin du Ruscher, à fin de preseruer de contagion les autres Abeilles: iusques à ce que celles-cy, gueries, puissent estre remises en leur premier lieu. Et d'autant que dans telle nouuelle Rusche, n'y a ne miel, ne cire pour les abeilles, à fin qu'a tel defaut les Abeilles ne l'abandonnent, l'on y mettra dedans des rayons de miel freschement tirés de quelque Rusche bien fournie, pour dõner à viure à ces langoureuses mousches: y adioustant des passerilles ou raisins secs & figues cuittes dans eau miellee, qu'on fourrera par bas dans la Rusche, auec des petits canaux de rozeaux refendus, qu'en telle sorte l'on y accommodera. Ce remuement est plus difficile à faire en Hyuer, qu'en autre saison de l'annee, pour la disette des viures: auquel cas donnera-on ordre de fournir la Rusche tant abondamment, en y mettant les Abeilles, & continuant si diligemment quelques iours apres, que par faute de viures, les Abeilles n'ayent occasion de s'enfuïr, ou soient contrainctes d'y mourir de faim.

Le flux

Leurs remedes.

Le flux de ventre vient aux Abeilles au commencement du Printemps, par trop manger de fleur de tithymale & de celle d'ormeau. Pour les en garder, faut donner ordre de faire tost fleurir les plantes du Ruscher à cela les plus propres: à fin d'auictuailler les Mousches, se trouuans affamees à la sortie de l'Hyuer. Ce fleurir auancé, se practique iournellement par les expers jardiniers, en tenant couuertes les plantes dont est question, durant l'Hyuer, pour les parer des froidures, les fumant & arrousant opportunément d'eau tiede. A cela les plus propres & ployables, sont le rosmarin, les violiers, les soucis, & semblables plantes primeraines. Au contraire, arrachera-on tant qu'on pourra du pres de l'Apier, de tithymales, pour en desengeancer le lieu; à ce que les Abeilles ne le puissent rencontrer. Commandement qui ne s'estend sur les ormes, pour leur bon seruice en plusieurs choses, recompensans la perte qu'ils causent en cest endroict.

Le froid & la famine, se guerissent par leurs contraires, à sçauoir, en tenant chaudement les Abeilles, lors qu'on void les froidures se renforcer, reuisitant souuent leurs Rusches, pour raccoustrer les trous, fentes & creuasses qui pourroient estre: à ce que les vents, neiges, & eaux n'y penetrent aucunement. Et en leur donnant à manger quand la terre ne produict des fleurs pour leur nourriture: & ce viandes liquides & douces, comme figues & raisins, bouïllis & consumés en vin & eau miellee: du miel, des pruneaux cuits auec leur broüet, des feves aussi cuittes, du laict & semblables matieres.

Dv trop manger, procede le trop trauailler: dont quelquesfois les Auettes se meurent, & tousiours par tels excés, la race en defaut. D'autant que ne pouuans les Abeilles trauailler, à la fois, à faire du miel & des nouuelles Mousches, cessent de besongner en l'vn, pour s'occuper en l'autre: & communément, preferent le miel à leur generation, quand par felicité de la saison, la terre se treuue couuerte de fleurs. Car lors les Abeilles ne se peuuent saouler de charrier dans leurs Rusches les matieres de leur ouurage, à la ruïne du total de ceste nourriture, sans conuenable remede. Le remede ne gist qu'à engarder les Auettes d'aller en campagne de quelques iours, à fin d'arrester leur extreme affection, & en suitte, les contraindre d'employer conuenablement le temps. On les retiendra doncques dans leurs Rusches, en leur fermant les issues auec des toiles qu'on leur tendra au deuant: lesquelles pour leur rareté, n'empescheront du tout l'entree de la clairté dans icelles. Deux ou trois iours continuels les Abeilles demeureront emprisonnes, durant lesquels, par faute de nouuelle matiere (viuans cependant de leurs prouisions) se remettront à faire de la semence de Mousches, en intention de l'esclorre en saison. Passé lequel temps, leur sera redonnee liberté de sortir: mais non pour plus de trois ou quatre iours, apres lesquels, reïterant le remede, on les reemprisonnera comme dessus, continuant de fois à autre, iusqu'à amendement, lequel l'on apperceura en visitant les Rusches. Par tel ordre, longuement se maintiendra le Ruscher, rapportant autant de reuenu, qu'on peut raisonnablement esperer de telle espece de mesnage. C'est suyure leur naturel. Car ne pouuans les Abeilles demeurer sans trauailler, ainsi disposent de leurs œuures. En Hyuer, pour ne treuuer en campagne matiere pour se nourrir & employer à leur besongne, se

gne,ſe contentent de viure dans leurs Ruſches, du miel que dés l'Eſté elles y ont aſſemblé pour leur prouiſion. Tandis gaignent temps à faire leurs ſemences, pour les couuer,& eſclorre au renouueau : ainſi que par les effects, celle leur ſubtile diligence ſe manifeſte au printemps, lors que pour l'augmentation de nombre,les Eſſoins ſe jettent aux champs,pour faire nouueau meſnage en la nouuelle habitation qu'ils cerchent.

Av recueillir des Eſſoins conuient employer grande ſolicitude. Premierement en faiſant le guet à l'entour des Ruſches, la ſaiſon en eſtant venuë, & treſ-expreſſément aux heures requiſes, à ce que les Abeilles ne ſortent à l'impourueu & ſe perdent : apres en les logeant conuenablement en Ruſches bien appreſtees. L'on n'eſt encores reſolu quelles ſont les Abeilles s'enuolans des Ruſches, ſi ſe ſont vieilles ou ieunes:diuers aduis courans ſur telle matiere. Les Anciens tiennent eſtre ieunes celles qui atroupees,ſortent des Ruſches, s'allans queſter nouuelle habitation : à laquelle opinion, conſentent la pluſpart des Meſnagers d'aujourd'huy : tant pour la reuerence de l'Antiquité,que pour l'humanité & bien ſeance,laquelle commande le ieune ceder au vieil. Mais pluſieurs recercheans les choſes de plus pres tiennent le contraire; fondés en ce que les Abeilles qui s'en-volent,ſont plus groſſes que les autres,partant plus vielles, leurs aages ſe diſcernans aucunement par la difference de la grandeur ou petiteſſe de leurs corps, & que les reſtantes dans la Ruſche,demeurent tout vn temps,minces,ſans bruit,comme nouuelles meſnageres. Fortifient leur aduis,par la longue duree des Ruſches,infinies s'en voyans auoir demeuré fournies d'Abeilles,les trente cinq & quarante ans,voire d'auantage(contre l'opinion de Columelle , qui tient toute la Ruſche mourir dans dix ans) ce qui ne pourroit eſtre, ſi les jeunes quittoyent la place aux vieilles,veu que l'aage des Abeilles , n'eſt plus long que de dix ans,ſuiuant l'ancienne & commune opinion : encores Virgile ne leur donne pour viure , que ſept annees. Aucuns reſpondent à cela, que la grandeur de la Ruſche eſt cauſe de ſa longue duree,attendu que les Abeilles, vieilles & nouuelles,ſe comportent enſemble aiſément,tant que la capacité du logis le permet : duquel ne ſe ſeparent que par faute d'habitation:& ainſi ſe renouuellent-elles, ſuccedans les vnes aux autres.

Recueillir les Eſſoins.

Or qu'elles ſoient vieilles, ou ieunes, n'importe, nous les receurons ſelon le commun vſage. Deux ou trois iours doncques deuant leur ſortie, elles ſignifient leur deſſein, par certaine humeur , dont elles baignent l'entour de la Ruſche en bas : par le murmure qu'elles font dans leurs Ruſches, plus grand que de couſtume , comme bruit d'appareil d'armee : par l'aſſemblee des Mouſches,qui ſe fait deuant & autour de la porte,& tout contre la Ruſche (que les bõnes gens du Languedoc appellent,*faire barbe*) ſurpaſſant de beaucoup en nombre , l'ordinaire troupe qu'on void continuellement ſortir & entrer. Pendant ce temps-là, elles prennent conſeil du chemin qu'elles veulent tenir,& ſelon la curieuſe recerche d'aucuns, leur Roy auec ſa garde , va viſiter le lieu auquel il delibere loger ſa troupe, puis reuenu, la met en campagne. Le gouuerneur du Ruſcher prendra aduis ſur ces indices; des Ruſches que plus il doit tenir de pres, à fin de ne rien perdre,ne les abandonnant dés vne heure de Soleil , juſqu'à deux heures apres midy : car rarement ſur le ſoir, deſlogent-elles. Et lors qu'il verra les Abeilles quitter la Ruſche,

Indice de leur ſorte.

Enſemble

Rusche, prenans l'air par trop haut, craignant qu'elle se depaïsent, les arrestera, auec son de bassins de cuiure, ou de clochettes, ou à leur defaut, de tuilles, qu'il frappera & fera doucement tinter, non rudement, à fin de ne les despiter & faire escarter : d'autant que le son vehement les pousse loin; & au contraire, le doux les arreste pres : à cela sert aussi le battement des mains à faute d'autre chose, & la poussiere jettee en haut, contre les mousches.

Aduis pour les conduire. LES Mousches de bon naturel, ne s'escartent plus outre que des arbres prochains, sur lesquels communément elles se posent, ou sur quelque autre endroit esleué, pres du Ruscher s'y assemblans tant vniment, que toute la troupe paroist estre vne seule masse, les Abeilles se joignans l'vne à lautre par les pieds : pour laquelle cause, les Hollandois appellét les Essoins, *Byeen*, comme voulans dire, quasi vn pour leur vnité. Là le gouuerneur ira prendre l'Essoin, pour le loger en Rusche bien preparee, nette & parfumee. Ce sera sans nulle attente, de peur que delayant tant soit peu, ne leur face changer de conseil, quittans leur premier repos pour aller ailleurs, en danger de les perdre : à quoy aussi, vn vent, vne pluye, ou autre accident suruenans, les y pourroit bien contraindre. Et encores que les Abeilles se laissent mieux manier sur le Soleil couchant, qu'en autre partie du jour, ne retardera-on pourtant de les prendre deuant telle heure, estant tousiours meilleur, selon le prouerbe, *le tenir que l'attendre* : mais non si asseuré est-il d'arrester l'Essoin & l'engarder de s'en fuïr, par le couurir d'vn linge delié, comme aucuns veulent, que perilleux de le perdre, pour les raisons dittes. La Rusche, pour loger l'Essoin, sera proprement nettoyee, lauee en dedans auec du vin fort, & frottee auec de la melisse, du rosmarin, de la mente, & autres herbes odoriferantes. Elle sera portee aupres des Mousches sur vn linceul blanc, posee debout, toutesfois pendant d'vn costé, pour laisance d'y fourrer les Abailles, & ainsi affermie auec des pierres, y seront-elles mises tout doucement sans les effaroucher. Si c'est en quelque branchette qu'elles se soient arrestees, pendantes comme grappes de raisins, ne faudra que couper subtilement la branche, & tout-d'vne-piece, la fourrer dans la Rusche auec les Abeilles. Ne le pouuant ainsi commodément faire, l'on prendra les Mousches à lopins, auec vne truelle de maçon, ou vne grande cueillier, & petit-à petit les metra-on dans le nouueau logis, sans les presser, frappant cependant doucement auec vne pierre contre la rusche, comme pour les inuiter à y entrer, S'estant l'Essoin fourré au creux d'vn arbre, la chose en sera bien plus difficile; toutefois on l'en retirera par le moyen d'vne Rusche mise aupres du trou de l'arbre, dans laquelle les Mousches d'elles-mesmes se remueront, par l'attrayante senteur dont elle sera parfumee comme dessus. La chose se fera aisement, pourueu que l'Essoin n'y ait beaucoup sejourné, pour estre bien fascheux aux Mousches de quitter le lieu, auquel ja elles ont trauaillé. D'autant, que, comme a esté dit, elles ne demeurent jamais oisiues, se mettás à besongner dés estre arriuees au premier logis qu'elles font, sortans de leur Rusche : voire sur l'arbre mesme, auquel pour la premiere fois elles se sont arrestees, commencent à se bastir & accommoder. Ainsi sentans la bonne odeur du vaze parfumé, & le peu ou point de prouision de leur premier logis, le quitteront volontiers pour s'y loger. Mais n'estant le lieu à propos pour y accommoder la Rusche, pour la hauteur de

l'arbre

l'arbre ou autre occasion, on tiendra vne autre methode : qui sera d'attacher vn pannier d'ozier, laué & parfumé, au bout d'vne longue perche, & l'approcher pres des Abeilles, lesquelles à cause de la bonne odeur du pannier, s'y retireront, d'où par-apres on les remuera dans vne Rusche.

QVELQVESFOIS, l'Essoin se diuise en deux ou trois bandes, tenant chacune son quartier, en danger de tout perdre, pour le mal que cause tousiours la diuision. Cela aduient de la pluralité des Roys, qui n'estãt d'accord font sedition pour la souueraineté. Le remede est, ou d'accorder les Roys par-ensemble, ou de n'en laisser qu'vn en tout l'Essoin, à ce que cõme image de tout la mornachie, les Abeilles soient conduites par vn seul Roy. L'on peut appaiser leurs fureurs quand ils s'entrebattent auec leurs bandes, les vnes contre les autres, comme ennemis descouuerts; en leur iettãt contre de la poussiere des chemins & des liqueurs douces, comme eau & vin miellés ou vin cuit. Cela ne rencontrant, conuient se desfaire des Rois superflus, les recerchans dans les troupes apres s'estre appaisees & deuenues coïes, là doucemẽt allant choisir ceux qui ne vous agreeront, ce qu'on fera à la main sans crainte d'estre piqué des Abeilles, l'aiant auparauant frottee auec de la melisse. Telle recerche se fera seulement aux petites troupes, de chacune desquelles ayant tué le Roy, d'elles-mesmes par faute de chef, se rangeront sous le Roy estant à la grande, à laquelle n'aurés touché. Ces Roys se recognoissent à la grandeur de leurs corps, excedans celle des communes Abeilles, & en beauté de couleur aussi. Ils n'ont aucun eguillon, monstrans par là leur douce Royauté, & le bon naturel des Abeilles, qui mieux obeïssent par raison que par force. Les Rois s'engendrent dans les Rusches, non du commun des Abeilles, ains sortent de race distincte & separee: car c'est d'vne liqueur rouge qu'on trouue dans des trous, plus grands que les autres, au bout des rayons, à cela se conformant l'antique opinion Grecque & Romaine. De telle race, les Abeilles tirent leurs Roys, n'en ayans iamais qu'vn à la fois, à tout le moins en Rusche bien qualifiee: demeurans tandis les autres comme princes du sang, sans charge, en attendans le besoin d'estre emploiés, quand par vieillesse ou accident, le regnant vient à defaillir. Des faux Roys y a-il aussi dans les Rusches, venans de dehors, comme bastars, pour tyranniser les Mousches-à miel. Ils sont laids à veoir, sales, noirs, velus, surpassans en grandeur les bons, bruyent horriblement : en somme sont du tout des-agreables, par lesquelles marques facilement les discerne-on d'auec les vrais & legitimes.

Remede à leurs seditions.

TOVCHANT les Bourdons ou Frelons, qu'en plusieurs endroits de Languedoc l'on apeelle, *Abeillauds*, c'est vne espece d'Abeilles naissant auec les bonnes. Virgile les appelle *Ignauum pecus*, & auiourd'huy en lãgue Flamende sont appellés, *Broetbien*, comme qui diroit Abeilles couuantes. Ils ne trauaillent ni en la cire, ni au miel: seulement en ce sont-ils vtiles, que d'aider aux Abeilles à couuer leurs semences : au reste, sont grands despensiers, deuorans le miel: à eux accomparés les ieunes hõmes desbauchés, faisans grande chere sans vouloir trauailler. Ce peu de seruice qu'ils font, les fait aucunement supporter : & encores cestui-cy, qu'aduenant que l'ouurage des Abeilles soit rauagé par les Frelons, les Abeilles (comme à quelque chose malheur est bon) en deuiennent plus diligentes, pour en reparer les bres-

Des Frelons ou Abeillauds.

ches : desquelles ruines s'esueillans de leur paresse, se remettent à trauailler plus que iamais. Autrement, cuidans auoir tout fait, pour se voir riches, y auroit du danger que leur bon naturel ne se corrompist, degenerant en oisiueté ; & au bout d'vn temps, par habitude, les Abeilles se rendre du tout inutiles. L'on ne souffre pourtant tous les bourdons, ni en tout temps ; ains seulement iusqu'à ce que le miel est presque prest à vēdanger: car alors pour le grand rauage qu'ils en feroyēt, les Abeilles mesmes, & leurs gouuerneurs en tuent tant qu'ils en peuuent attraper. En quoy n'y a point de perte pour le respect du couuer des semences, veu qu'en ce temps-là, les ieunes Auetes sont escloses, restans de frelons parmi les Abeilles, plus grand nombre qu'on ne voudroit, encore-bien qu'on tasche à les en oster.

Des Essoins. DEVX ou trois petits Essoins pourra-on assembler dans vne Rusche, à fin d'en faire vne grande bande d'Abeilles : à la charge que les Essoins s'accordans, viennent en mesme iour & instant, pour ne pouuoir s'attendre l'vn l'autre. Aussi de ne laisser qu'vn Roy en la Rusche, pour les raisons dittes. Par mesme moyen, multiple-on aussi les Abeilles qui se deschéent dans les vieilles Rusches, par maladie ou accident : car en prenant deux ou trois minces Rusches d'Abeilles, on en fera vne forte. Auec toutesfois ceste consideration, que de prendre garde aux Roys, tant qu'on pourra : à fin que par trop de commandeurs, guerre ne suruienne parmi ce peuple, à sa totale ruine.

Le temps de leur production. LES mois d'Auril & de May seulement, est le vray temps pour les Abeilles à assoinner : car les Essoins qui viennent apres ne sont qu'auortons, pour le peu de loisir qu'ils ont, de se bastir & faire du miel pour viure en Hyuer, la meilleure saison s'en estant escoulee, qui est le cœur du Printemps. Donc de tels tardifs Essoins, ne faut auoir grande esperance: non pas mesme se donner beaucoup de peine de les receuoir, si l'abondance d'Abeilles qu'y verrez ne vous y incite. Ce terme n'est pourtant limité pour tous païs & climats, c'est seulement pour les chauds, car quant aux froids, ainsi que les autres fruicts de la terre, les Abeilles y sont tardiues. Il aduient souuent que des noueaux Essoins en sortent d'autres, la premiere annee: mais c'est des plus primerains, & qui par la felicité du temps, auront rempli leur maison. Pour laquelle cause aussi, vne vieille Rusche en produira plusieurs, en mesme saison, comme deux ou trois, à l'honneur du gouuerneur de l'Apier, par là se manifestant sa diligence. Car de bestail mal entretenu, iamais ne se void telle abondance.

Changer les Abeilles d'vne Rusche en l'autre. ADVENANT que par viellesse, trop rude attouchement, ou autre occasion, le bois d'vne Rusche se rende inutile, & qu'on desire d'en sauuer les Abeilles : l'on pourra remuer ces Abeilles-là, en autre vaze, sain & entier, en le posant fermement sur la Rusche dont est question, l'ayant auparauant descouuerte par le dessus, à fin que d'icelle, les Abeilles se retirent en la superieure. Comme feront incontinent, tant par la sentir de bonne odeur, la treuuer proueuë de viures, c'est assauoir des bons rayons de miel, qu'à suffisance, à telle cause, l'on y mettra ; que contraintes par la force de la fumee qu'on leur mettra par le bas : où elles demeureront volontiers, mesmes estant tel remuement fait en Hyuer : pourueu qu'elles y treuuent dequoy viure. Puis sur le soir, sera telle Rusche arrangee auec les autres,

les autres, & la vieille ostee de là, pour en retirer la despouïlle.

TOVS ces preparatifs se font pour recueillir du miel & de la cire; comme pour le bled & le vin, l'on cultiue les champs & les vignes. Par le temps regnant en la Prime-vere & l'Esté, presage-on de la future cueillete du miel. Si telles saisons sont beaucoup venteuses & seches, grande esperance ne peut-on auoir de ceste nourriture: mais au contraire, grand reuenu l'on en tirera, si elles sont calmes & temperees, particulierement, si en Esté les rozees sont frequentes, mesme despuis la mi-Iuin, iusqu'à la fin d'Aoust, par d'icelles, comme a esté dit, se faire le miel. L'abondance du miel prouient de la fertilité du païs, qui fait plus ou moins de fois chastrer les Abeilles, c'est à dire, vendanger le miel & la cire qui sont dans les Rusches. A cela ne doit-on iamais toucher que les Rusches ne soyent pleines, autrement ce seroit prendre le miel non encores meur: & auec ceste perte, que n'ayans les Auetes acheué leur œuure, par tel destourbier, descouragees, le plus souuent quittent la Rusche, s'enfuians ailleurs, où pretendent n'estre ainsi tourmentees. Et faut conclurre, que ceux qui les chastrent trois fois en mesme an, ou gastent tout, ou sont posés en terroir tres-agreable à ce bestail: veu mesme qu'on estime l'endroit le plus fructueux en miel, celuy auquel l'on en peut auoir deux cueilletes l'annee, car communément l'on n'en à qu'vne. Le vray poinct donques, de mettre la main en ceste recolte, est quand les Abeilles ne sçauent plus que faire, par faute de lieu où trauailler: ce qu'on recognoistra à l'œil, en visitant les Ruches. L'on fait là dessus diuers iugemens; mais le plus asseuré est de croire que les Rusches sont pleines, quand les Abeilles chassent opiniastrément de leurs Rusches les Frelons ou Abeillauds, & c'est alors seulement qu'elles se sentent riches de miel & de cire, craignans que par eux elles ne soyent saccagees. La saison gouuerne ceste cueillete, l'auancant ou reculant. Escheant deux chastrées, la premiere se fait communément, à la fin de Iuin, & la derniere, à la mi-Aoust; non plus tard, de peur de l'approche de l'Hyuer, qui ne permettroit aux Abeilles de reprouisionner leurs Rusches, pour leur viure durant les froidures. Si qu'vne, se fera dés le commencement d'Aoust, le long temps de là en hors iusques en l'Hyuer, donnant grand loisir aux Abeilles de trauailler deuant l'arriuee des froidures. Tousiours auec le miel tire-on de la cire, mais non en telle quantité, que quand particulierement, l'on recueille ceste matiere-cy, parmi laquelle ne se trouue aucun miel. Le miel est tiré par le haut de la Rusche, & la seule cire par le bas, auquel endroit les Abeilles font les semences de leur race: lesquelles occupans le vuide des trous, en iceux, ne peut auoir aucun miel, ou si peu qu'on n'en tient aucun conte. Aussi le temps est diuers pour telles recoltes. Comme i'ay dit, c'est deuant l'Hyuer qu'on vendange le miel: apres la cire, en la Prime-vere au mois de Mars. Le plus qu'on doiue oster de miel, est la moitié de la Rusche (qu'on cognoit par la croix de la Rusche, soustenant les raions, posee iustement au milieu du dedans de la Rusche) laissant le reste du miel pour auictuaillement aux Abeilles. Aucuns ne leur en donnent que le tiers ou le quart; d'autres au contraire, les deux tiers ou les trois quarts, moindres ou plus grandes portions, selon les facultés des Abeilles, imposans loy à ceste œuure. Car il y a de si miserables Abeilles, qu'il ne leur faut oster ne miel, ne

La cueillete du miel & de la cire.

Quand chastrer les Abeilles,

&

Comment.

cite : encores ont elles prou affaire à viure. Dequoy le gouuerneur ordonnera, voyant la chose à l'œil, à ce que ne faisant rien mal-à-propos, il entretienne son Apier en bon poinct. L'heure pour ceste œuure est à choisir, dont la plus propre du iour, est sur le Midi, d'autant qu'alors les Abeilles pour la pluspart sont en la campaigne apres leurs questes : ne demeurans en la maison que les cazanieres, lesquelles pour leur petit nombre, ne peuuent empescher qu'on ne leur oste leur butin. D'attendre le Soleil couchant ne seroit bon à cause de l'approche de la nuict, en laquelle les Abeilles se pourroyent escarter & perdre, l'obscurité les empeschans de retourner chés elles. Pour doucement qu'on les manie, quand il est question de les despoüiller de leur thresor, elles se mettent en grande colere, piquans ceux qui se meslent de les piller. C'est pourquoy, les ayans recogneues difficiles, faudra que celuy qui est employé à ceste besongne, s'arme contre les Abeilles d'vn grand capuchō, prenant despuis le sommet de la teste, iusqu'à la ceinture. Le capuchon sera fait de toile rare, pour y voir à trauers, si mieux l'on n'aime y accommoder du verre contre les yeux, pour plus clairement & facilement trauailler. Auec lequel equipage, & ayant des gans aux mains (ou bien se frottant les mains auec de la melisse, le ius de laquelle empesche les Abeilles de piquer) s'approchera, & maniera les Abeilles sans danger, faisant sa besongne à l'aise. Portera de la fumee pour chasser les Abeilles d'autour des Rusches, à fin qu'auec moins d'empeschement la despouille de ces Mousches soit enleuee.

A quelle heure.

Autre façon de chastrer les Abeilles.

AVCVNS pour moins d'importunité, emprisonnent toutes les Abeilles de la Rusche dans vn sac, tandis à l'aise disposent du miel cōme ils veulent, & apres redonnent liberté aux Abeilles. Ainsi l'on y procede. La gueule d'vn grand sac, enueloppant toute la Rusche, icelle premieremēt descouuerte, est là fermement liee, & le sac accommodé en haut auec des bastons pour s'y tenir droitement, puis par le bas de la Rusche, les Abeilles sont parfumees, dequoy se faschans, elles s'en-fuyent, mais n'ayans autre chemin, gaignans le haut de la Rusche, se fourrent toutes dans le sac (comme le connin dans le filé, presé du furet) lequel sac estant fermé, retient les Abeilles tant qu'on desire sans leur faire mal : lesquelles des-emprisonnees & mises au bas de la Rusche, icelle renformee en haut, les Abeilles reprennent les erres de leur labeur ordinaire.

Autre facile & profitable.

EN voicy vn autre moien, moins penible que le precedent. Lors qu'on cognoit les Abeilles auoir fort auancé leurs œuures, ce qui pourra estre sur la fin du mois de Iuin, leuerés le couuert de la Rusche, & y en remettrés vn autre ayant vn grand trou au milieu. Puis sur icelle poserés vne autre Rusche vuide, nette & parfumee, & en son milieu attacherés deux ou trois raions de bon miel : affermissant si bien ces deux Rusches ensemble, qu'elles se puissent entretenir l'vne sur l'autre sans verser : & ce par estaudis faits à propos, & accommodés au lieu pour les supporter. Par ce trou, les Abeilles de la basse Rusche, monteront en la haute, y attirees, & pour la commodité du logis sentant bon, & pour le miel qu'elles y trouueront : là, pour cause aussi de leur naturel aimant le labeur, commenceront à trauailler, & si bien, qu'en intention de remplir le vuide de la Rusche, dans deux mois ou en moindre terme, le temps ne contrariant,

en vien

en viendront à bout. Lors estant venue la saison de la recolte du miel, desjoindrés vos deux Rusches, en prendrés vne, celle où plus y aura de miel & moins d'Abeilles, & d'icelle tirerés toute la despouïlle, laissant l'autre entiere sans y rien toucher, ce qui reuient à grand aduantage, pour l'abondance de miel & de cire, que l'on en tire par ce moyen. Et encores que le temps fut vn peu plus tardif que l'ordinaire chastrer des Abeilles, n'importe; parce que les Abeilles restantes, pour n'auoir esté nullement tourmentees en leur Rusche, ne d'icelle aucune prouision ostee, demeurent auantageusement aduituaillees, pour en leur saison, abonder & en generation & en fruict.

En certains endroits de la Prouence l'on chastre l'Apier ou le Ruscher, non les Rusches, c'est à dire, l'on enleue des Rusches entieres de l'Apier selon le nombre du total, ne touchant rien aux autres. Lesquelles demeurans entieres, leurs Abeilles ne faillent d'estre tres-bien aduituaillees en Hyuer; au Printemps, d'abonder en Essoins; & en suite, en miel & en cire. C'est communément la moitié du nombre des Rusches de l'Apier, dont l'on retire chacun an toute la despouïlle, laissant l'autre moitié entiere, sans rien y prendre. Les plus vieilles Rusches sont celles qu'on enleue, & les nouuelles demeurent en l'Apier, pour en estre prinses en leur saison. Par diuers moyens l'on procede à cecy. Aucuns laissent aller les Abeilles où elles veulent: les autres les tuent, de peur qu'elles n'aillent tourmenter les restantes en l'Apier, pour se loger dans leurs Ruches, & pour telle cause, s'entrebatre & tuer. Le plus facile moyen de se des-faire de ces Abeilles-cy, est de les noyer dans l'eau, en grandes auges à ce appropriees, esquelles, remplies d'eau, l'on plonge les Ruches enueloppees auec des linceuls, dés l'Apier, où l'on les va prendre sur la nuict, lors que les Abeilles sont retirees. Par lequel ordre, plus de profit reçoit-on de ceste nourriture, que par le chastrer des Ruches, auec aussi moins de hazard: d'autant que des Rusches chastrees, quelques-fois en meurent en Hyuer, par ne leur auoir laissé prouision suffisante, si qu'elles perissent de famine. Mal qui n'est à craindre par l'autre voye: d'icelle aussi retirant beaucoup plus de miel & de cire, que par le chastrer particulier des Rusches: mais par ceste-cy, le miel en procede beaucoup plus delicat, que par ceste-là, à cause qu'il n'est aucunement meslangé auec les corps morts des Abeilles: ne sentant nulle mauuaise odeur venant de l'eau, dont le prix du miel est reualé. Ces diuerses façons de recueillir la despouïlle des Abeilles, sont communes auec celles qu'on pratique en France & Hollande, chastrans les Abeilles & le Ruscher, ou l'vn d'eux. Mais la suiuante leur est particuliere, mesmes en France, Que escheant le chastrer des Abeilles, c'est à dire, de ne prendre qu'vne portion du miel qui est en la Rusche; cela ne se faict en autre saison de l'annee qu'au mois de Mars, ou d'Auril, & ce par le bas, la façon de la Rusche imposant telle necessité, n'estant ouuerte par le dessus, ains fermee comme vn chapeau, ainsi qu'a esté dict ci deuant: Laquelle Rusche pour ce faire l'on renuerse vn peu, d'où alors l'on tire du miel & de la cire, tout-d'vne-main ce qu'on veut. En Hollande, c'est en renuersant du tout la Rusche, s'en dessus-dessous, la faisant tenir debout, le bas regardant le ciel: & ce par le moyen d'vn petit aplatissement que pour ce seruice-cy,

Chastrer le Ruscher.

on laiſſe à la Ruche lors qu'on la fait, lequel endroit ils couurent auec vne motte de terre, pour parer les Abeilles de la pluye, eſtant la Ruſche remiſe en la premiere ſituation.

Commẽt retirer le miel. ESTANS les rayons tirés de la Ruſche, & repoſés dans des vazes de bois ou de terre, ſeront incontinent portés dans la maiſon, en membre ſecret & bien fermé, afin d'engarder les Abeilles d'y entrer : ce que ſans empeſchement elles feroyent, pour taſcher de recourre le bien qu'elles eſtiment leur auoir eſté raui: où là eſtant (outre l'impoſſibilité d'habiter parmi tant de beſtail, qui à la file y aduoleroit) verriés à l'œil conſumer par les Abeilles dans peu de temps, tout voſtre miel. Et encores pour curieuſement que bouchiés & huis & feneſtres, n'en pourrés vous deſtourner l'entree à pluſieurs Mouſches, & ne les en chaſſerés qu'auec de la fumee.

LE meilleur & plus delicat miel, eſt celuy qui de luy meſme coule le premier des rayons (accomparé à la mere goutte du vin) lequel, curieuſement, conuient retirer pour le conſeruer à part en vazes ſeparés. Les rayons ſont mis dans vn pannier d'ozier, à ce expreſsément façonné comme chauſſe d'hipocras, pointu par bas, lequel ageancé ſur vn grand pot de terre vitré en dedans y vuidera nettement le miel. Le reſtant dans le pannier ſera preſsé, pour en exprimer par force, ce qui de gré n'aura voulu couler : & ce en preſſoir accommodé au naturel de l'œuure, afin qu'aucun miel ne ſe perde dans la cire. *Où le tenir.* Les vazes remplis de miel, premier & ſecond, ſeront tenus deſcouuerts pour quelques iours, en attendant que le miel ait acheué de bouïllir, comme de luy meſmes il fera : tandis l'eſcumant auec curioſité, à ce que ſans aucun meſlange il reſte pur. Pour laquelle cauſe auſſi, le lieu ne ſera exposé, ni à la pouſſiere ni à autre ſaleté, de peur que la communiquant au miel, le rende deſ-agreable. Car auec toute autre precieuſe matiere, ceſtecy craint le mal-tenir. Apres, ſeront les vazes tres-bien fermés & mis repoſer en magazin frés non humide, où le miel ſe conſeruera longuement. Ce ſera auec diſtinction de la valeur des miels, pour plus faire d'eſtat du premier que du ſecond, comme a eſté dit, pour les emploier ſelon leur diuerſe valeur.

Marques de bon miel. PAR tout païs, le miel n'eſt indifferemment de meſme bonté, ni de ſemblable marque, pour les diuerſes fleurs, ſur leſquelles les Abeilles cueillent la rozee, communiquans au Miel leurs facultés. Le bon miel, eſt de couleur doree ou blanche, reluiſant, ſentant bon, doux au gouſt : en ſon commencement eſtant liquide, mais coulant de telle ſorte, que ſon fil conſerue ſa continuité eſgale, ſans interuption : & eſtant gardé quelque temps, s'endurciſſe, pour ſa fermeté ne le pouuant tirer du pot, qu'à force, auec vn couſteau ou autre propre inſtrument. C'eſt auſſi ſigne de bonté au miel, quand il eſt facile à cuire, & cuiſant, ne iette beaucoup d'eſcume; le plus excellent eſtant celuy qui en a le moins. Au poids auſſi ſe cognoit la valeur du miel, le meilleur eſtant touſiours le plus peſant. C'eſt pourquoy, le plus exquis eſt celuy qui ſeiourne au fons du pot : ainſi que l'huile, le plus priſé, au deſſus; & le plus delicat vin, au milieu du vaiſſeau. Comme a eſté repreſenté ailleurs.

Cueillir la cire. QVANT à la cire, nous auons veu ſe prendre par le bas des Ruſches au Printemps, c'eſt aſçauoir; celle que ſeule l'on retire ſans eſtre meſlangee

auec le

auec le miel. Vers la fin de Feurier, commencement de Mars, ou plus tard selon le climat, les Abeilles estans encores endormies, pour les froidures passees, trauaille-on à ceste œuure, renuersant doucement d'vn costé les Rusches, l'vne apres l'autre, pour en tirer les tables de cire, qui sont celles où les Abeilles font leurs semences, lesquelles l'on trouue dedans les trous des tables semblables à œufs de fourmis. Pour ces semences-cy, l'on ne se garde de passer outre: d'autant mesme que c'est pour le profit de l'engeâce, que de destourner telle primeraine couuee: parce qu'estant lors trop primeraines les nouuelles Abeilles qui en prouiennent, à leur naissance perissent de famine, à faute de fleurs, n'estans encores sorties en campagne, necessaires pour leur entretenement. Ains seulement est faict estat des semences qui les suiuent, lesquelles freschement pondues, couuees, & escloses, par le benefice du beau temps; profitent comme l'on desire. Les tables de cire sont mises bouillir sur le feu lent, en abondance d'eau claire: estant fondue, on la passe par vn linge: derechef on la remet sur le feu pour la refondre, laquelle bouïllant est diligemment escumee: finalement, l'eau s'en estant allee par exhalaison, est iettee dans des terrines ou vazes plats, de cuiure, de terre, ou d'autre matiere, pour s'y geler & affermir, mais c'est aprés y auoir mis de l'eau au fons, à fin que la cire ne s'y attache. *&* *Comment.*

LA meilleure cire, au contraire du miel, est la plus legere, la plus grasse, la plus attenante & moins frangible, la mieux odorante, & la plus haute en couleur iaune: par lesquelles adresses, est faite l'election de telle matiere. Le mesnager ne passe plus auant au maniment de la cire; mais il la vend apres qu'il l'a reduite en masse, s'en estant reserué vne partie pour l'emploier à son vsage, en chandelles & autres choses. Laissant aux apoticaires & ciriers, la maniere de la teindre en plusieurs couleurs, & autrement la diuersifier par leur art, selon ses proprietés. Seulement monstreray-ie comme à peu de peine, elle se blanchit, pour ainsi subtiliee, en faire de la bougie, des chandelles pour l'estude, les banquets & autres gentilesses. *Marques de bonne cire.*

LA cire iaune & neufue, sera fondue auec de l'eau claire, dans vn chauderon, où bouillant sera curieusement escumee: puis coulee à trauers d'vn linge clair, pour la descharger d'ordure. Apres refondue sur feu de charbon & lent, en vaze de large ouuerture: là on la prendra pour la reduire en lames minces comme papier, à fin que la chaleur du Soleil & de l'air penetrant aisement dedans, la rende telle que desirés. Pour ce faire, l'on trempe vne pallete de bois dans l'eau, & incontinent on la fourre dans la cire fondue, laquelle tiree du feu, gelant, s'attache contre la pallete en pellicules, & d'icelle se separe facilement, (pour ne s'y pouuoir affermir à cause de sa mouilleure) en replongeant la pallete dans l'eau fresche; où la cire s'arreste la reduisant toute en telles pellicules. Pour la seconde fois, l'on remet la cire sur le feu, à fin de la refondre & reduire en lames, la iettant dans l'eau comme dessus pour auancer ce blanchiment: voire pour la troisiesme; & en somme autant de fois reitere-on ces choses, qu'on void la cire auoir acquis la perfection de blancheur, luy aduenant sans aucun autre mystere. Ce que l'on ne fait communément, ains se contente-on d'vn couple de fois, tant pour euiter la peine, que le deschet de la cire, laquelle se diminue tousiours en la refondant. Finalement, sortie de l'eau on l'estend sur des claies couuer- *Blanchir la cire.*

tes de toile pour l'exposer à l'air, au Soleil, à la rozee, lesquels penetrans ces minces pellicules de cire, dans quelques iours l'acheuent de blanchir. Les Abeilles font du degast en ceste cire, dequoy s'estant apperceu, faudra les en chasser soigneusement. Comme aussi euitera-on, que la cire ne se fonde en la grande chaleur du Soleil, en l'arrosant sur le Mydi auec de l'eau fresche. Aucuns, en lieu de conuertir la cire en lames & pellicules, pour la blanchir, se contentent de la faire à la maniere que les chasseurs font leur dragee de plomb pour l'arquebuze: assauoir, en la prenant fondue auec vne grande cueillier, & petit-à-petit la iettant dans l'eau fresche, la diuiser en petits morcillons, pour en suite l'acheuer de blanchir comme dessus.

Conclusion du discours des Abeilles.

AINSI manie-on les Abeilles, ainsi en retire-on leur labeur. Ce mesnage est profitable, moyennant que par soin continuel, l'on pouruoye aux necessités de ces bestioles, lesquelles ne peuuent souffrir la negligence de leur gouuerneur, qu'auec apparent danger de leur ruine. Vn homme suffit à conduire grand nombre de Rusches, puis que ce gouuernement consiste plus en engin qu'en force. Ce nombre se peut restreindre à mil ou douze cens pieds (moyennant quelques aides, au temps des Essoins & du vendanger des Rusches) suffisant pour rapporter bon reuenu, & pour satisfaire à tous fais, ce qu'on ne doit attendre de peu de bestail laisé sans aucune garde.

La charge de leur gouuerneur.

LE gouuerneur de l'Apier se plaisant en sa charge, pour l'honneur & profit, outre les precedens auis, obseruera soigneusement ses maximes: Que tous les iours il visite ses Rusches, l'vne aprés l'autre, pour secourir celles qui auront besoin de secours: soit sur les ordinaires necessités, soit sur les accidentales, à ce que par les ignorer à faute de les recercher, les Abeilles ne perissent, comme quelquesfois elles font sans telle curiosité: au contraire, petit remede employé à propos, les sauue d'extreme ruine: Que sur l'entree du Printemps, il ouure ses Rusches du dessus, aprés en auoir tiré la cire par le dessous, pour les bien nettoyer, en ostant toutes ordures ramassees durant l'Hyuer, poussieres, araignes, teignes, limats, vermisseaux, rats, papillons, fourmis, & autres bestioles qui s'y engendrent ou viennent de dehors: puis les parfumera auec du galbanum, du fien de beuf sec, & auec d'autres matieres salutaires aux Abeilles: Qu'aprés auoir recueilli les Essoins, il s'en prenne garde, pour les retenir de s'en-fuir, comme plusieurs font par n'estre les Mousches bien accommodees en leur nouueau logis, y appliquant le remede selon les occurrences; Mesme qu'il auise si les nouuelles Ruches ont faute de victuaille (comme quelque fois cela aduient, quoyqu'à la fin du Printemps, quand la saison se rencontre extraordinairement pluuieuse, empeschant les Auetes de se prouisionner) pour secourir les Abeilles de viures, comme estant au cœur de l'Hyuer: Qu'il ne prenne trop de miel des Rusches, l'ors qu'il les chastre, à fin que les Mousches n'ayent faute de viande pour l'Hyuer: plustost tumbera-il de l'autre extremité, pour tant mieux les entretenir: Qu'au commencement d'Automne, il nettoye & parfume encores les Rusches, les visitant & de bas & de haut, ce qu'il leur continuera durant la saison, les recouurant pour ce faire, de quinze en quinze iours, à chasque fois les parfumant, non tant pour le plaisir des

sir des Abeilles (s'ennuians du parfum) que pour leur santé : Qu'à la premiere sepmaine de l'Hyuer, le temps n'estant encores du tout refroidi, pour la derniere fois de l'annee, il recouure ses Rusches, pour derechef les nettoyer & parfumer, & ce tres-curieusement sans y laisser rien de pourri ne de sale. Puis renfermera tres-bien les Rusches, & tant à profit, que les froidures, vents, gelees, ne pluyes, n'y puissent entrer. Et selon qu'il verra ses Abeilles, bien ou mal auictuaillees, pouruoirra à leur nourriture pour l'Hyuer: leur donnant alors, mesme durant les mauuais iours de l'annee, & ce dans des rozeaux refendus ou autres tuyaux de fer blanc, de plomb ou d'autre matiere, du miel, des passerilles ou raisins secs, des figues, des prunes, des feves cuites & dissoutes dans du vin ou de l'eau miellee, separees ou à part, comme l'on voudra, quelquesfois du laict & autres douces liqueurs. Faut tenir tousiours bien closes les Rusches, & de tous costés, n'y laissant qu'vn trou, pour entree & sortie aux Mousches: estant chose bien experimentee, que les Abeilles ne font aucun miel en Rusche esuentee pour peu que ce soit, car elles s'addonnent premierement à clorre les trous, deuant que faire aucun miel, cela n'auenant iamais quand il y a deux ouuertures en la Rusche: Que le gouuerneur soit lui-mesme nettement vestu, sentant bon, pour le hazard qu'il courroit d'estre extremement picqué & tourmenté des Abeilles, si elles le trouuoyent ord, sale, & puant, haïssans naturellement toutes sortes de vilennnies & puanteurs. Mais aussi en l'equipage susdit & par continuelle frequentation, sera cogneu & aimé de ses Abeilles, comme le berger de ses brebis. Et quelques terribles qu'elles soyent, ainsi maniees, se rendront paisibles & obeyssantes.

PLVSIEVRS des Anciens Agricoles, Mago, Demetrius, Varro, Virgile, Columella, Constantin Cæsar, recerchans les secrets de Nature, ont escrit les Abeilles s'engendrer de la corruption du taureau (comme selon les Anciens, les guespes, des cheuaux & des mulets, de deux diuerses sortes, pour la diuersité de ses deux animaux: & les bourdons, des asnes) particulierement les Rois du cerueau; & les Abeilles, du restant de la beste: quand le taureau estouffé est mis pourrir parmi du thym, du serpoulet & semblables herbes que les Abeilles aiment, & logé dans vne maisonnette à ce appropriee, percee de diuers costés, en petites fenestres, fermans auec leurs huis, pour à propos les clorre & ouurir ladite maisonnette, couuerte par le dessus, sans respirer de tel costé. Ce que le curieux pourra essayer par l'adresse de Constantin Cæsar qui en escrit les particularités. N'estimant quant à moy, estre besoin se donner telle peine, veu que iamais ne regne tant grande mortalité d'Abeilles, que la race n'en demeure. Dit aussi Columella apres Higinius, qu'il allegue, que les Abeilles mortes de flux de ventre acquis par auoir trop mangé des fleurs de tithymale & d'orme, retournent viure à la-mi-Mars, si apres les auoir sorties de la Rusche, sans vie, & gardees tout l'Hyuer en lieu sec, on les expose au Soleil d'vn beau iour durant trois heures, les ayans premieremét couuertes de cendres de figuier. Dont reprenans vie petit-à-petit, se trainent dedans leurs Rusches, pour y trauailler comme deuant. Telle merueille se trouue verifiee par l'experience que moi-mesme en ay faite. I'ai prins des Abeilles trouuees sans sentiment & sans vie, pres de leur Rusche, lesquelles tenuës entre les mains, & eschauf-

Opinion des Anciens touchant les Abeilles.

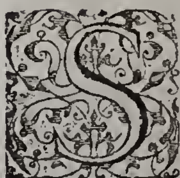
Colum. l. 9. chap. 13.

& eschauffees auec l'haleine de fois à autre, sans autre façon, ont reprins vie dans moins d'vne heure. De mesme aduiêt de telles Abeilles, mises dans vne escuelle de bois parmi de la plume, & apres fourrant l'escuelle dans le four, encores chaud du pain qu'on y aura cuit auparauant. Mais ne sçachant de quelle maladie estoyent mortes telles Abeilles, ne m'est permis passer outre en ce mystere, pour en recercher les causes: seulement dirai-ie, que le cours de la vie de ce petit animal, est esmerueillable en toutes ses parties, à qui le contemple curieusement. I'aiousterai à ce discours, qu'en certaines prouinces de ce Royaume, le Roy prend vn droict sur le reuenu des Mousches à-miel, appellé *Aurillages*, & lequel est employé aux Comptes du Domaine.

Aurillages.

CHAP. XV.

La cueillette de la Soye, par la nourriture des Vers qui la font.



SI LE VER-A-SOYE eust esté cogneu des Anciens autheurs d'Agriculture, l'on ne fait doute que la louange de tant riche animal n'eust esté chantee par eux, ainsi qu'ils ont fait celle des Mousches-à-miel : mais à tel defaut, il est demeuré sans nom plusieurs siecles. Virgile discourt comme en passant, de la riche toison que produisent les forests d'Ethiopie & des Seres, sans faire mention de sa qualité ni du moyen de la recueillir. Voici ses mots,

Quid nemora Aethiopum molli canentia lana?
Velleráque vt foliis depectant tenuia Seres?

Virg. Georg. II.

Dont aucuns, comme Solin & Seruius, ont estimé ce estre la Soye, & icelle proceder directement des arbres. Tel a esté le premier auis de la Soye donné en Italie, qui fut du regne de l'Empereur Octauian Auguste, confirmé par Pline plus de septante ans apres, (car il viuoit au temps de Vespasian.) Il y aioustoit qu'en l'Isle de Coos, croissoyent des Cyprés, terebintes, fresnes & chesnes, des fueilles desquels arbres, cheutes à terre de maturité, par l'humidité d'icelle, naissoyent des Vers produisant la Soye. Qu'en Assyrie le Ver-à-Soye, animal du genre des Insectes, appellé des Grecs & Latin, *Bombyx*, fait son nid auec de la terre, qu'il attache contre les pierres, où il l'endurcit tres-fort, s'y conseruant toute l'annee. Qu'à la mode des araignes, il fait des toiles. Dit aussi, auec Aristote, Qu'en l'Isle de Coos Páphila fille de Latoüs, a esté l'inuentrice de filer & tistre la Soye. Par lesquels enuelopés discours, accomparés à la pratique de ce temps, appert combien loin estoyent les anciens de la vraye cognoissance des Vers-à-Soye, n'ayans sceu d'où ils procedent, ni dequoy ils sont nourris; ainsi que par leur silence ils tesmoignent, se taisans, de leur graine, & des fueilles des meuriers pour leur nourriture. Vopiscus tesmoigne, que du temps de l'Empereur Aurelian (deux cens ans apres Vespasian & d'auantage) la Soye se vendoit au poids de l'or, pour laquelle cherté, mais principalement pour la modestie, ce Prince-là, ne voulut iamais porter robe toute de Soye, ains meslangee auec autre matiere: bien que Heliogabale son deuancier n'eust esté si retenu, comme dit Lampridius.

Premieres nouuelles de la Soye à Rome.

pridius. Semblable modestie se remarque du Roy Henry second, n'ayant iamais voulu porter bas de Soye, encores que de son temps l'vsage en fut ia receu en France. Plusieurs autres en diuers temps, ont aussi parlé de la Soye, comme Solin, Marcelin, & Seruius qui nomme le Ver-à-Soye, *Zir*, d'où vient le mot Latin, *Sericum*, c'est à dire, Soye, selon le tesmoignage de Pausanias, en sa description de la Grece. Martial fait aussi mention de la Soye par ces vers,

Nec vaga tam tenui discursat aranea tela,
Tam leue nec bombyx pendulus vrget opus.

Et de l'ouurage des Vers-à-Soye, Properce dit,

Nec si qua Arabio lucet bombyce puella.

Vlpian Iurisconsulte antique, parle de la Soye au titre *De Auro & Argento legato, l. Vestis.* en ceste sorte: *Vestimentorum sunt omnia lanea, lineáque vel serica bombycina, &c.*

C'EST chose receuë de tous, que les habitans du païs de Seres ont les premiers manifesté la Soye, en ayans tiré la semence de l'Isle Taprobane autrement, Sumatra, situee sous l'Equinoctial, esloignee d'eux de quarante six à quarante-huict degrés de latitude. Le païs des Seres, ainsi dit d'vne ville de la prouince, est celui qu'on nôme aujourd'hui, Catay & Cambalu en l'Asie Orientale, ioignant de l'Occident à la Scytie Asiatique, & du Midi à l'Indie; dominé par le grand Cham de Tartarie. A la longue, ces choses vindrent en euidence par deux moines, qui de Sera, ville du païs de Catay, porterent la graine des Vers-à-Soye, à Iustinian à Constantinople (le regne duquel Empereur, commencea l'an de Christ cinq cens vingts-six) d'où la science d'esleuer ce bestail s'est esparce par toute l'Europe. Ainsi l'a escrit Procopius, apres plusieurs autres. De la ville de Panorme en Sicile est sortie la maniere d'employer la Soye, où premierement elle aparu par le moyen de certains ouuriers en cest art, là emmenés prisonniers par Roger, Roy de ladite Isle de Sicile, au temps de l'Empereur Conrad. Finalement, ces belles sciences ont fondu en certaines prouinces de ce Royaume, mais par le traict de têps & interualles, non à la fois. Car comme Dieu a accoustumé de distribuer ses biens-faits petit-à-petit, pour tant mieux nous faire sauourer ses graces; ainsi la cognoissance du Meurier nous a esté premierement donnee, puis celle de l'vsage d'icelui, afin de faire prouision de pasture, auant qu'estre chargé du bestail.

Son origine.

Où premierement mise en œuure en l'Europe, & finalement.

IE ne recercherai ici les causes & le temps de leur introduction en ce Royaume plus auant, que du Regne de Charles huictiesme. Au voyage que ce Roy fit au Royaume de Naples, l'an mil quatre cents quatre vingts quatorze, quelques Gentils-hommes de sa suite, y ayâs remarqué la richesse de la Soye, à leur retour chés eux, apporterent l'affection de pouruoir leurs maisons de telles commodités. Apres estre finies les guerres d'Italie, enuoyerent à Naples, querir du plant de Meuriers, qu'ils logerent en Prouence; le peu de distance qu'il y a des climats d'vn pays à l'autre facilitant l'entreprise. Aucuns disent que ce fut en l'extremité de telle prouince, enclauee dans celle du Dauphiné, où premierement les Meuriers abonderent, marquans mesmes Alan, pres du Montellimar, qui en fut lors pourueu par le moyen de son seigneur, qui auoit accompagné le Roy en son voyage: comme les

En quel temps & en quelles prouinces de ce Royaume.

me les vieux gros Meuriers blancs qu'on y void encore aujourd'hui, en donnent quelque tesmoignage. Or soit là, ou ailleurs, c'est chose asseuree qu'en diuers endroits de la Prouence, du Languedoc, du Dauphiné, de la Principauté d'Orange, & sur tout de la Comté de Venessain & Archeuesché d'Auignon (pour le grand commerce qu'ils ont auec les Italiens) les Meuriers & leur seruice y sont à present tres-bien recogneus. Là aussi auec beaucoup de lustre paroist la manufacture de la Soye; & de iour à autre, croist l'affection de planter des Meuriers, pour la commodité experimentee qui en reuient. En somme, c'est là où le reuenu du Meurier est tenu pour le plus clair denier tumbant dans la bource. A Tours ce negoce est ja receu, auec vtilité & applaudissement; & despuis quelques annees a commencé à se manifester à Caen, en la basse Normandie; encores incogneu au restant du Royaume, par la nonchalance de ses habitans, & à la honte de presques toutes ses prouinces, puis qu'en icelles, le Meurier, & en suite le Ver-à-Soye peut viure & profiter. Pour l'affection que ie porte au public, i'ai dés le commencemẽt de l'année mil cinq cens quatre-vingts dixneuf, fait imprimer vn traité particulier de ceste nourriture, intitulé, la cueillette de la Soye, & adresśé à Messieurs de l'Hostel-de-ville de Paris, à ce que leurs peuples fussent incités par là, à tirer des entrailles de leurs terres, le thresor de Soye qui y est caché, par ce moyen, mettans en euidence des milions d'or y croupissans, & par telles richesses, acheuer de decorer leur ville, du dernier de ses ornemens, abondante au reste en toute sorte de biens. Entre les beaux lieux de la campaigne de Paris, i'ai remarqué Madril & le Bois-de-Vincenes, maisons Royalles, tres-capables à receuoir & nourrir, trois cens mil Meuriers, pour l'estenduë & qualité de leurs fonds, & pour la faculté de l'air, la fueille de tels arbres, en leur temps, pouuoir estre profitablement employee. Dont l'apparence est grande, d'en retirer abondance de Soye, à l'vtilité publique, & à la particuliere commodité de la ville de Paris, quand la manufacture de la Soye, y nourriroit infini peuple, & de ses propres habitans, & de personnes pauures & miserables, qui y affluent de toutes les prouinces du Royaume.

La Soye peut croistre belle & bonne par tout ce Royaume, peu de lieux exceptés.

Quels elle desire.

LA où croist la vigne, là peut venir la Soye, demonstration tres-claire, suffisammẽt verifiee par reïterees experiences en diuers païs discordans de climats. Voire passant plus outre, où le seul Meurier vit, sans parler de la Vigne, le Ver-à-Soye ne laisse de profiter; comme cela s'est recogneu n'aguieres dans la ville de Leiden en Hollande és annees mil cinq cens quatre-vingts treize, quatre-vingts quatorze, & quatre-vingts quinze; où Madame la Duchesse d'Ascot fit nourrir des Vers-à-Soye, heureusement: & de la Soye qui en sortit, se sont faits des habits, que ses Damoiselles ont porté auec esbahissement de ceux qui les ont veus, à cause de la froidure du païs. Les histoires tesmoignent qu'au temps des Anciens Gaulois, la France ne produisoit aucun vin: la voici aujourd'hui abondamment pourueuë de tant exquise boisson, par la dexterité de ceux qui opportunément y ont employé leur profitable curiosité. Plusieurs bestes & plantes estrangeres, consentent de viure parmi nous auec soin requis (le temps pasśé tenu pour impossible) ce qu'vn chacun remarque presque par tout, sans en venir aux exemples. Ie ne mets ici en conte les orangers, citroniers, ponciles, & autres

tres

tres arbres precieux qu'on esleue en tous airs & païs, pour froids qu'ils soient, puis qu'en telle curiosité court grande despense, Le soin de la cueillette de la Soye n'est semblable, aussi son but est le profit, non la seule delectation. L'on ne se peine aucunement pour les Meuriers qui sont en campaigne; c'est seulement pour le bestail, qui craignant le froid, en veut estre preserué. Et quelle chose plus facile à faire y a-il que cela, quelque froid que soit le pays, puis que les Vers sont logés dans la maison, non en campaigne: & encores en saison, non du tout froide, ains au Printẽps & partie de l'Esté? Tout l'interest qu'on peut ici aleguer, est, Que la cueillette de la Soie en sera plus tardiue qu'en pays Meridional. Quoi pour cela, pourueu qu'on ait abõdance de bonne & belle Soie? si l'on ne moissonne és pays Septentrionaux, en May & Iuin, comme l'on fait en Languedoc & Prouence, si font bien en Iuillet & Aoust. De mesme, l'on ne laisse d'auoir beaucoup de bon vin en France, encores qu'on ne vendange si tost qu'és pays plus chauds. Les Meuriers ont deuancé la science de nourrir les Vers, comme i'ai dit, en attendant laquelle, plusieurs sous l'ouir dire, s'estans efforcés en vain de nourrir des Vers-à-Soie, ont descrié tel mesnage, estimans ce bestail-ci, ne pouuoir profiter qu'és lieux où il s'est de long temps naturalisé, dont, d'impatience, ont arraché, comme arbres inutiles, les Meuriers, qu'auparauant & au premier bruit de leur valeur, ils auoyent plantés auec beaucoup d'affection. Mais ceux qui ont attendu constamment les saisons, se sont rencontrés meilleurs mesnagers, & abondamment pourueus de fueilles de Meurier, lors que le sçauoir conduire de ce bestail, est arriué, exemple qui se remarque à Nismes & en diuers autres lieux du Languedoc, seruans d'instruction à ceux qui auiourd'huy se veulent delecter à si profitable mesnage, lesquels, à leur contentement, treuueront en ces discours, assemblees les sciences, & d'esleuer les arbres, & de nourrir le bestail: dont ils seront deliurés de l'ennui d'attente langoureuse, & du hazard de mal nourrir les Vers.

La premiere introduction de la Soye, au cœur de la France par le Roy.

Le Roi ayant tres-bien recogneu ces choses, par le discours qu'il me commãda de lui faire sur ce sujet, l'an mil cinq cens quatre-vingts dix-neuf, print resolution de faire esleuer des meuriers blancs par tous les iardins de ses maisons. Et pour cest effect, l'annee ensuiuant, que sa Majesté fit le voyage de Sauoye, elle enuoya en Prouence, Languedoc, & Viuares, Monsieur de Bordeaux Baron de Colonces, sur-intendant general des iardins de France, Seigneur rempli de toutes rares vertus: & par ceste mesme voye, le Roy me fit l'honneur de mescrire, pour m'employer au recouurement desdits plants, où i'apportai telle diligence que au commencement de l'an six cens vn, il en fut conduit à Paris, iusques au nombre de quinze à vingt mil. Lesquels furent plantés en diuers lieux dans les iardins des Tuilleries, où ils se sont heureusement esleués. Et ne voulant sa Majesté, que tels tresors demeurassent plus resserrés en certains recoins de son Royaume, ains que ses peuples s'en ressentissent: vniuersellement: ajoustant aux biens de la paix, dont par son moyen, & la faueur celeste, toute la France iouit tres-paisiblement: auroit ordonné que les Commissaires ia deputés par sa Maiesté pour le commerce general, auiseroyent aux plus faciles expediens qu'il seroit possible, de fournir de Meuriers son Royaume, afin d'y recueillir la Soye; & en suite, d'en establir la manufacture. Sur quoi, & suiuant le vouloir de sa Ma-

jesté,

jesté, apres bonne & meure deliberation furent passés contracts sur ce sujet auec des marchands, à Paris les quatorziesme Octobre & troisiesme Decembre mil six cens deux, confirmés, authorisés & ratifiés, par lettres patentes de sa Majesté, contenans le fournissement desdits Meuriers, és quatre generalités de Paris, Orleans, Tours & Lion. Aussi, de certaine quantité de semence ou graine desdits arbres, pour estre despartie és elections desdictes generalités. Et pour d'autant plus accelerer & auancer ladicte entreprinse, & faire cognoistre la facilité de ceste manufacture, sa Maiesté fit expres construire vne grande maison au bout de son iardin des Tuilleries à Paris, accommodee de toutes choses necessaires, tant pour la nourriture des vers, que pour les premiers ouurages de la Soye. Enjoignant en outre, que tout ce qui se treuueroit de Meuriers, tant blács que noirs, ja plantés és diuers endroits desdites generalités, seroyent prins par les experts à ce deputés, & employés à la nourriture des Vers ladite annee, afin de monstrer à chacun lieu, que la temperature de l'air, & bonté de la terre, sont plus que suffisans pour produire la Soye: en pareille ou meilleure force, lustre & bonté, que celle qu'auons accoustumé recouurer auec grands frais, des prouinces les plus esloignees. Toutes lesquelles choses, ont si facilement reüssi, moyennant la grace de Dieu & le bon heur de nostre Prince, à qui le Ciel a reserué toutes les plus belles inuentions de nostre Siecle, qu'il ne faut plus douter que dans peu de temps, par la continuation de ses beaux commencemens, la France ne se voye redimee de la valeur de plus de quatre milions d'or, que tous les ans il en faloit sortir, pour la fournir des estofes composees de ceste matiere, ou de la matiere mesme, afin de la manufacturer dans le Royaume. Voila le commencement de l'introduction de la Soye au cœur de la France, où l'exemple de sa Majesté a esté ioint à ses commandemens, auec grande efficace, pour le bien de son peuple.

En Allemaigne par le Duc de Vvitemberg

ET comme par louable emulation, les belles sciences ne s'arrestent en vn seul lieu, ains passent tousiours plus auant és esprits des vertueuses personnes, il est auenu despuis n'aguieres, que Federic Duc de Vvitemberg, Prince digne de toute louange, a establi en ses terres, & la nourriture des Vers-à-Soye, & la manufacture de telle matiere. Dont les succés ont esté si heureux en ce commancement, que ceux ont esté contrains de confesser l'entreprinse estre profitable, qui auparauant en condemnoyent le conseil, fondés sur la froidure du pays d'Allemaigne.

Le Ver produit la Soye.

OR est-il, que la Soye vient directement du Ver qui la vomit toute filee; & le Ver procede de graine, laquelle l'on garde dix mois de l'annee, comme chose morte, reprenant vie en sa saison. Le Ver est nourri de la fueille de Meurier, seule viande de cest animal, qui ne viuant que six, sept ou huict semaines, plus ou moins selon le païs & constitution de l'annee (la chaleur accourcissant sa vie, & au contraire, la froidure l'allongeant) dans ce peu de temps, par la Soye qu'il nous laisse, paye largement les despens de sa nourriture. Comme diuerses sont les nations qui le gouuernent, aussi est-il nommé diuersement. Les Grecs & Latins l'ont appellé, *Bombyx*: & auiourd'huy en Italie, *Caualieri*, & *Bachi*: en Espagne *Ilauor*: en France, *Vers-à-Soye*: en Languedoc, Prouence, & és enuirons, *Magniaux*.

QVELLE terre & quelle culture desire le Meurier, quelle graine de Vers

est à

est à choisir, quel logis & quel traictemét requiert le bestail qui en prouiét, quel est son rapport & vsage, sera monstré ci apres. Par lesquels discours apperra clairement, de la richesse de ceste nourriture: & que la terre employee à tel mesnage, rapporte plus de deniers & en moins de temps, que par autres fruits qu'on lui puisse commettre, à tout le moins, dont l'on puisse faire estat.

Supputation de la despense & du rapport de ceste nourriture.

COMMVNEMENT vn millier de fueille de Meurier, faisant dix quintaux de poids, satis-fait à nourrir vne once de graine de Vers; & l'once de graine, rend cinq ou six liures de Soye; chacune vallant deux ou trois escus, & d'auantage: parquoi dix ou douze escus, sortét de dix quintaux de fueille: laquelle quantité, vingt ou vingt-cinq arbres de moyenne grandeur, produiront tousiours. Voire beaucoup moindre nombre y suffira, si ce sont arbres vieux & grands, comme il s'en treuue en plusieurs lieux, mesme vers Auignon, de tant amples & abondás en ramage, qu'vn seul fournit de fueille, pour nourrir vne once de graine: mais par estre tres-rares tels arbres ainsi qualifiés, estat certain n'en doit estre fait. Pour les frais du negoce, le quart du total est prins: ainsi restent les trois quarts de liquide reuenu, qui font sept escus & demi, ou neuf escus, que vingt ou vingt-cinq Meuriers rapportent par communes annees. Ie confesse que tousiours l'once de graine ne rend les cinq ou six liures de Soye, voire quelquesfois ne faire presques rien: Quand par l'infelicité de la saison, la fueille, se treuuant mal qualifiee, par mauuaise nourriture, cause diuerses maladies aux Vers: Quád la tépeste se fourre parmi ce bestail: Quand par n'estre bien affermis les estaudis, où sont logés les Vers, croulans sur eux, les tuent: ou quand par autres accident tout se meurt. Mais aussi c'est chose confessee de tous ceux qui s'exercent à ceste nourriture, que telle annee y a-il, l'once de graine, venir iusques à dix liures de Soye & d'auantage: & c'est alors, que la race du bestail, son logis, sa viande, le temps, la main du gouuerneur, s'accordent pour le bien de ce mesnage. Et qui ne sçait les bleds, les vins, les fruicts des arbres, le bestail, souuent defaillir par tempestes, secheresses, humidités, & autres excés de l'annee? Et qui voudroit desister de labourer ses terres-à-grain, qui voudroit arracher ses vignes & arbres, casser la nourriture du bestail, pour leur faillite de quelque annee? Nul ne se treuue si mal auisé. Il aperra ci apres qu'au gouuernement de ce bestail, l'on ne peut rien auancer sans curiosité, diligence, despense; pour lesquelles choses plusieurs mesprisent ce mesnage, comme fantasque, penible, despensier. Mais ils se deçoiuent, pour ne considerer qu'auec moderé salaire, l'on treuue des gens à suffisance, entendus à cest art, qui se chargent de tout ce qui en depend.

A amasser la fueille.

ET pour en particulariser les despenses, diray, que cent ou six vingts iournees, dont les trois quarts sont de femmes ou de garçons, suffisent à cueillir toute la fueille, necessaire pour nourrir dix onces de graine de magniaux, & pour la porter sur le lieu du bestail, estans les Meuriers non gueres esloignés de la maison, comme cela est requis. Au payement desquelles iournees pour la qualité des personnes, n'entre beaucoup d'argent: car c'est aux viures où le plus s'en consume. Mais si la nourriture des amasseurs de fueillle vous importune, auec de l'argent seul, vous-vous ferés faire tel seruice; à la iournee, ou à tasche; seló l'ordre de plusieurs villes, ou tel traffic est en vsage.

TOVCHANT

Gages du gouuerneur.

TOVCHANT le gouuerneur, ses gages sont communément de deux, trois ou quatre escus le mois, outre son viure:& sa charge est de conduire les Vers, dés le couuer de leur graine, iusques à la soye faite;c'est à dire,la rendre tiree. Vn seul homme gouuernera tant de magniaux que voudrés, pourueu qu'il soit assisté : ce qu'il sera de gens de petit prix, veu que toutes sortes de personnes,hommes & femmes,s'en rendent capables.

Touchant la graine.

QVANT à la graine des Vers,ne deués mettre en compte ce qu'elle vous aura cousté:parce que vous la remplassés par chacune annee en la renouuellant,pour la conseruation de la semence. Ains se couchera telle premiere despense,au rang de celle faite en l'achapt des aiz & tables,pour les estaudis, voire pour le dresser du logis;par estre ces choses destinees pour fondement du reuenu ; estans de duree & sans se consumer , à tout le moins que bien peu. Et bien qu'il soit requis d'auoir tous les ans quelque peu de nouuelle graine, pour se maintenir la bonne race, comme sera dit, si n'y a-il pourtant plus de despense, attẽdu que de la vente de la graine que cueillés chés vous, en acheptés d'estrangere,ce qu'il vous en faut,ainsi se fait de la terre le fossé.

SVR lesquels discours arrestant vostre compte, treuuerés qu'auec beaucoup meilleur marché , nourrirés les magniaux prouenans de dix onces de graine , que vingt-cinq ou trente brebis : pour lesquelles , voire pour moindre nombre, faut entretenir vn pastre toute l'annee , que sont trois cens soixante cinq iours. Par ainsi,vous voyés à l'œil , combien different les despenses d'vn bestail à l'autre: & par ceste supputation, lequel des deux, rend plus de reuenu, bien que par iugement vniuersel, le rapport du bestail à quatre pieds, est tres grand au mesnage. Et ne doute, que Caton en ses responses du paistre,pour deuenir riche, n'eust entendu du Vers-à-soye, s'il n'en eust eu la cognoissance.La nourriture des Vers-à-Soye,se rend aussi recõmandable,à cause de ce qu'elle n'empesche aucun ouurage des chãps, se rencontrant és mois d'Auril, & de May , auant que le peuple ait nulle occupation à la recolte.Donnãt tel retardement moyen au pere-de-famille,de treuuer aisement & à suffisance gens pour se seruice:lesquels n'ayans en ce temps-là autre occupation , sont tres aises de treuuer à gaigner leur vie & quelque piece d'argent, pour sortir de l'arriere saison de l'annee.Dõt plus facile en est rendue la nourriture de ce bestail,par ceux seulement mesprisee,qui ne sçauent combien en vaut l'aune:car quant aux autres,la friandise des deniers qu'ils en tirent (sans destrac de leur mesnage, ains comme parties casuelles) les affectionne tous les iours à planter des nouueaux meuriers, pour auec l'augmentation du nõbre,de mesme augmẽter leur reuenu.

Ceste nourriture n'incommode aucune œuure des champs.

Des Meuriers.

ESTANS les Meuriers le fondement de ce reuenu,ce sera là premierement où viserés, pour en planter si grande quantité,& si tost, qu'en peu de temps vous puissent donner contentement. Ce que ne pourriés esperer du peu de nombre pendant leur ieunesse,pour le peu de fueillage qu'ils rendẽt, auant qu'estre paruenus à moyen accroissement. Or d'attendre que les Meuriers aiẽt atteint leur parfaite grãdeur,pour les effueiller & faire seruir en cest endroit, ce seroit passer vostre aage sans gouster la douceur de ce reuenu.C'est pourquoi est necessaire d'auoir abõdãce de ces arbres; afin que de plusieurs petits,puissiés tirer autant de fueille, que de peu de grands.Ainsi sans beaucoup attendre aprés leur plantemẽt,en aurés plaisir & profit dans peu d'an-

nees.

nees. Telle grande quantité de Meuriers pourra estre limitee à deux ou trois mille pieds ; à moindre nombre j'estime le pere-de-famille ne deuoir entreprendre ce mesnage : pource qu'ici est question de profit, qui ne peut sortir que du suffisant nombre d'arbres. Pour le particulier naturel de l'œuure, il est necessaire de s'y emploier en grand volume, autrement le jeu ne vaudroit pas la chandelle ; estant cela à faire à femmes, qui pour plaisir, nourrissent quelque peu de ce bestial. Encores ne s'arrostera le pere-de-famille en si beau chemin, ains agmentera-il touf-jours sa Meuriere, y adjoustant par chacun an, quelques centaines de Meuriers; à ce qu'à la lõgue, tref-abondant en fueille, il en ait & pour nourrir grande quantité de Vers; & de reste aussi, pour le soulagement de ses arbres, desquels vne partie reposera, comme sera monstré en la suite de ce discours.

De l'Ordre requis à planter & esleuer les Meuriers, n'est icy question de parler, ailleurs la science en estant enseignee : tref-bien de representer les obseruations necessaires à leur assiette & entretenement à ce que les arbres soient conuenablement logés & gouuernés, pour durer longuement en seruice. Car n'y prenant garde de prés, dans peu de temps ils defaudroient, comme enuieillissans en leur premiere jeunesse. Ces arbres sont si aisés à reprendre, que par tout où il vous plaira, les pourrés esleuer : mais auec plus d'auancement s'accroistront-ils en la grasse & humide terre, qu'en la maigre & seche. Pour la quantité de fueille, est à souhaiter les arbres estre plantés en bon fonds, mais non pour la qualité ; pource que jamais ne sort la fueille tant fructueuse de gras, que de maigre terroir (aiant cela de commun auec les vins) dont les plus exquis s'accroissent en terre legere, attendu que ce terroir-là, rapporte la fueille grossiere & fade, & cestui-cy, delicate & sauoureuse. Aussi de la nourriture de ceste derniere fueille, le bestail communement fait bonne fin, ce qui auient tref-rarement de l'autre, encores est ce par rencontre de bonne saison.. La fueille des meuriers se rendra qualifiee ainsi qu'il appartient, si on loge ses arbres en lieu maigre & esloigné de sources d'eau, pourueu qu'il soit exposé au Soleil, car auec les vignes, haissent les Meuriers, le sejour aquatique & ombreux ; en somme, là sera plus asseuree la nourriture, que meilleurs croistront les vins. Et bien que la Vigne & les meuriers, pour les faire marcher ensemble, produisent plus en fort qu'en foible terroir, si est-ce que le peu de leur rapport estant delicat, est plus à priser que l'abondance de celuy qui est grossier. Ioinct que touchant ce bestail-cy, l'on ne le peut abuser, en luy donnant viande contre son naturel, car ou il refusera de la manger, ou la mangeant, ne s'en portera jamais bien. Et ceste sienne delicatesse, tourne à profit au pere-de-famille, qui emploie ses terres maigres en Meurieres ; & par consequent n'en occupe ses bons labourages, qui luy demeurent francs & non chargés de ces arbres : desquels l'importunité est tref-grande, opprimans par les racines & branches, presque toutes sortes de semences qu'on pourroit loger auprés. Or de cuider aussi planter des Meuriers en terre deserte & infertile, ce seroit, tumbant en l'autre extremité, se tromper lourdement, pour le peu d'auancement qu'ils y feroient, encores qu'ils y reprinssent: leur tardité vous donnant matiere de vous repentir de ce conseil. Ce sera donques és endroits où edifierés vos Meuriers, que iugerés propre à la vigne,

Au 7. lieu. 7. chap.

Ou la bonne fueille.

Où planter les Meuriers.

c'est assauoir, en terre de moienne valeur; plustost seche, qu'humide, legere que pesante: sablonneuse, qu'argilleuse. Telle terre vous apportera fueille souhaitable, & en moienne quantité, dont aurés à suffisance, par la voie du nombre des arbres, l'amplifiant comme a esté dit.

Disposer les meuriers par boccages, rangees.

De quatre en quatre toises, ou de cinq en cinq, en tous sens, à la quin-qu'once, plantera-on les Meuriers, si on en veut faire des forests. Et desirant les disposer par rangees, aux orees des terres-à-grain, ou à l'entour des autres possessions, vn peu plus estroictement on les logera, sans toutefois se restreindre par trop: ce qu'on ne pourroit faire sans notable interest des arbres. Tres bien peut-on amplifier la mesure, voire tant qu'on voudra, trop au large ne pouuans estre posés les Meuriers; veu l'apparente vtilité que l'aër, le Soleil & l'amplitude du fonds, causent à l'agrandissement des arbres & à la bonté de la fueille.

Par allees.

Mais dautant que les seules orees & bords des terres-à-grain, vignobles, & autres parties d'vn domaine d'estenduë moderee, ne suffisent de receuoir le grand nombre de Meuriers requis à vne bonne nourriture: & que d'ailleurs, la fueille des arbres qui est au dedans des boccages, n'est si bonne que celle des enuirons, par n'auoir le Soleil ni les vents à souhait. Vn milieu a esté treuué entre ces deux extremes, pour conuenablement loger les meuriers au profit de leur fueille, & sans trop importuner le labourage des bonnes terres. C'est de planter les Meuriers parmi les terres, en doubles rangees, equidistantes de deux toises & demie, & de semblable mesure estant l'espace d'vn arbre à l'autre, faisant les deux rangees, vne allee. Et disposer les allees, en long & en trauers du champ, s'entrecroisans l'vne l'autre, faisans des grans carrés vuides, chacun contenant vn arpant, ou dauantage si on veut pour y semer du bled, lequel s'y recueillira sans estre foulé par les amasseurs de la fueille: ains ce seront les allees, qui, seules en souffriront le trepignement; où pour leur peu d'occupation de terre, la perte du bled n'en sera pas grande. Conuiendra aussi planter les arbres de telle sorte, qu'ils ne soient l'vn au droit de l'autre, à fin de ne s'entrepresser, ains que celuy d'vne rangee, soit posé contre le vuide de l'autre, par ainsi, auront-ils d'aer assés pour s'accroistre gaiement, mesmes à l'aide du Soleil, qui leur restera libre du costé des grands carrés. Esquels, non seulement pourront estre commodément semés les bleds, mais plantees des vignes où elle profiteront, n'y estans par trop importunees de l'ombrage des arbres: voire dressees des prairies, mais aprés auoir donné aux arbres, quatre ou cinq annees, pour s'enraciner. Car par le moien du parterre des allees, bien cultiué & quelquefois fumé, les meuriers profiteront assés, ne leur pouuant beaucoup nuire la motte endurcie de la prairie, veu qu'elle ne les joint que d'vn costé. Ainsi se dressera la mureraie auec beaucoup d'vtilité, pour la bonté de la fueille, & sans nullement incommoder le domaine. Qui ainsi fourni de meurier, en demeurera tres plaisant à voir: aussi s'ajancera & s'emmeliorera-il tant mieux que plus souuent le maistre visitera son terroir comme à ce sera il incité, par le facile promenoir en ces belles allees: esquelles si bon luy semble, semera quelques grains, comme auoines ou petits pois, qui paieront tousjours le labourage du fond.

DEVX

DEVX races de Meuriers y a-il, diſcernees par ces mots, *Noir* & *Blanc*, & diſcordantes en bois fueille, & fruit : aians neantmoins cela de commun, de bourgeonner tard, le danger des froidures paſſé ; & de leur fueille, nourrir les Vers-à-Soie. On ne void que d'vne ſorte de Meuriers noirs, dont le bois eſt fort & ſolide, la fueille grande & rude au manier, le fruit noir, gros & bon à manger. Mais des blancs, notoirement en recognoit-on de trois eſpeces, diſtinguees par la ſeule couleur du fruit, qui eſt blanc, noir, rouge, tel ſeparément produit par diuers arbres, portans tous neantmoins le nom de, Blanc. Ce fruit eſt petit, de ſaueur deſ-agreable, pour ſa fade douceur, dont il eſt immangeable par autres que par femmes deſgouſtees, enfans, & pauures gens en temps de famine. Au reſte, ils ſe reſſemblent tous trois, ne diſcordans nullement par enſemble : ni en fueille, qu'ils produiſent de moienne grandeur & de doux attouchement : ni en bois, eſtant jaune au dedans, comme celuy des Meuriers noirs, & preſque auſſi ferme, dont tous ces meuriers ſe rendent propres à la menuiſerie. La fueille prouenante des Meuriers noirs, fait la Soie groſſiere, forte & peſante : au contraire celle des blancs, fine, foible, legere : ainſi differentes pour la diuerſité du naturel des fueilles, dont ſont nourris les Vers, qu'ils rapportent à leur ouurage. Pour laquelle cauſe, pluſieurs deſirans compoſer ces choſes en eſperance de profit, nourriſſent leurs Vers, de deux viandes, par diſtinction de temps : aſſauoir au commencement, de fueille blanche, pour auoir la Soie fine ; à la fin, de noire pour la fortifier & appeſantir. En quoy touſ-jours ne rencontrent-ils : quelques fois le changement de viande, meſme de delicate en groſſiere ; n'eſtant agreable aux Vers, qui en ſont importunés. Et ne ſeroit à propos, pour fondement groſſier qu'on donneroit à la Soie, tenent contraire chemin, commencer par la fueille noire, & finir par la blanche. Auſſi tel meſlange de viande n'eſt receu és grandes nourritures, ainſi ſeulement où la fueille du meurier blanc eſt rare, inuenté pour la neceſſité. Pour le plus aſſeuré, ce ſera tout d'vne viande, que nous nourrirons nos Magniaux, & ce de la plus profitable : ce qui ſe rapporte à la Soie, laquelle tant plus fine eſt elle, tant plus priſee, & en ſuite tant plus d'argent elle donne, but de ce negoce. Et encores que la fueille blanche face la Soie foible & legere, ne faut pourtant la poſtpoſer à la noire : veu meſme qu'elle ne diſcorde tant en ces qualités-là, d'auec celle prouenant de fueille noire, qu'il ne luy reſte de force aſſés pour les plus exquis ouurages, & de poids, à ſuffiſance, pour en tirer raiſonnables ſommes. C'eſt à comparaiſon de ceſte Soie-là, que ceſte-ci eſt tenue, foible, legere ; telle eſtant la difference d'entre les choſes groſſieres & ſubtiles. Il ne faut neantmoins, eſtre tant ſcrupuleux, que de rejetter du tout les Meuriers noirs, pour la Soie ; ſeulement pour le meſlange, n'eſtant permis en la nurriture, que par contrainte, comme j'ay dit. Car quant au reſte, il y a des contrees où ils ſont treſ-profitables pour ce negoce : comme en diuers endroits de la Lombardie ; & de par-deçà en Anduze, en Alez & autres lieux vers les Seuenes du Languedoc, où grande traffique eſt faicte de la Soie, qui prouient de Meuriers noirs. Et bien que telle eſpece de Soie, pour ſa groſſeſſe, ſoit de petit prix au reſpect de l'autre, ſi ne laiſſe-elle pourtant de faire bon reuenu, moiennant la quantité. Ioint que pour la vente, elle eſt recerchee comme ne-

Races de Meuriers.

Trois couleurs de fruit és meuriers blancs.

La Soie prend ſa qualité de la fueille.

cessaire, quoi-que grossiere, en plusieurs ouurages, ausquels elle est emploiee.

Si des-ja vostre terroir est couuert de Meuriers noirs, renés-vous-là, sans vous affectionner à les accompaigner de blancs, pour les raisons dittes: mais estant question de fonder vn mesnage, qui n'a aucuns Meuriers, ni d'vne sorte ni d'autre, preferant le meilleur au bon, eslisés tous-jours les blancs pour vostre Meuriere. En quoy il semble que Nature mesme nous incite par l'auant-croistre qu'elle a donné au Meurier blanc par dessus le noir: estant chose asseuree, que plus facilement se reprennent & s'accroissent les Meuriers blancs, qui les noirs & que plus d'auancement font ceux-là, en deux ans, que ceux-cy en six. Outre laquelle commodité, le bois que par telle hastiueté ils produisent, & qui est couppé à temps, comme taillis, augmente le reuenu de tels arbres.

Plustost croissent les Meuriers blancs, que les noirs.

Choisir la meilleure race de Meuriers.

Encores, entre les Meuriers blancs il y a du chois. Par la recerche d'aucuns, a esté treuuee meilleure que nulle autre, la fueille sortant des Meuriers blancs qui produisent les Meures noires. De laquelle curiosité faisant profit, nous fournirons nostre Meuriere, si possible est, des seuls Meuriers de telle espece, afin qu'en nostre nourriture, rien ne defaille. Toutesfois comme les humeurs des hommes sont diuerses, aucuns tiennent la fueille de l'arbre produisant la meure blanche, estre la meilleure: preuuans leur auis par les poules & pourceaux qui ne s'attachent jamais au fruict des meuriers portans meures rouges & noires, qu'au defaut des autres, par là, la plus delicate. Sur tout sera pourueu à ce poinct, que de bannir de la meuriere, la fueille trop frippaillee, car outre que c'est signe de peu de substance, elle n'abonde tant en viande, que celle qui a peu de deschiqueteures. A quoy le remede est d'enter en canon ou escusson les arbres aians besoin de tel affranchissement, dont le profit qui en reuient est grand, pour ceste nourriture: veu que par ce moien, le peu de mauuaise & chetiue fueille, se conuertit en abondance de bonne & substantielle: auec autant d'auantage, qu'on a de changer és vergers, par semblable artifice, les fruits sauuages en francs, article tres-notable pour ce mesnage. C'est affranchissement se pratique à souhait és meuriers de tous aages, jeunes & vieux: en ceux-cy, sur leurs nouueaux rejets de l'annee precedente, aians lors les arbres esté étestés (ou sans tant delaier, les auoir étestés au mois de Mars, & le suiuant de Iuin, les enter) & en ceux-là sur les plus petits arbrets, de la Bastardiere. L'enter de ces arbres en leur tendre jeunesse est beaucoup à priser, pour l'auantage que c'est d'auoir la meuriere entierement affranchie. Car pourueu que quelque centaine d'arbres soient entés, suffit vne fois pour toutes, sans estre contraint d'y retourner: moiennant que la Bastardiere soit tenue tousiours remplie. Ce qui se fait en prouignant les jettons sortans des enteures, desquels autant d'arbres entés sortent, qu'il y a de branches couchees dans terre: & d'icelles par aprés d'autres en ressortans, sont de mesmes prouignees à l'infini, dont les arbres en prouenans, pour tous-jours sont fournis d'excellente fueille, douce, & grande: & par consequent exempte de toute sauuagine; exquise & abondante nourriture. Voila quels lieux & arbres aués à eslire pour vos meuriers, afin d'auoir abondance de bonne soie.

Enter les arbres qui en ont besoin.

A L'O

A l'ordre qu'on a à tenir au cueillir la fueille des Meuriers, pour le viures des Magniaux, consiste le second article de ce mesnage, pour rendre les arbres de perpetuel seruice. Il est à noter, que l'effueiller porte grand dommage à tous arbres, souuentesfois iusques à les faire mourir: mais d'autant qu'à cela est destiné le Meurier, fait que naturellement il supporte mieux telle tempeste, que nulle autre plante. Si faut-il neantmoins y aller fort retenu, car d'effueiller inconsiderément les Meuriers, c'est les rabougrir, pour finalement, deuenus chetifs, se mourir de langueur. Chacun confesse qu'amasser la fueille à tout la main, l'vne apres l'autre, sans toucher au bourgeon, est la plus seure voye pour la conseruation des arbres: mais aussi la plus despensiere, à cause du grand nombre de personnes necessaires à telles œuure. Pour l'espargne, le commun y procede d'autre sorte, qui est en arrachant la fueille à poignees; ce qui ne se peut faire que souuent les branches n'en soyent escorcees & quelquesfois esclatees, dont à la longue les arbres perissent. Et mesme cest amasser, corrompt & ensallit la fueille, au detriment des Magniaux, quand en la prenant à la mode qu'on trait le laict des vaches, on la froisse, comme si on en vouloit faire sortir le ius: & le plus souuent auec mains mal nettes, la rend-on de mauuaise odeur & saueur. Ces pertes se preuiendront, si à la mode de certains endroits d'Espagne, la fueille est cueillie en la tondant auec de grands cizeaux de tailleur: de laquelle coupant plusieurs queuës à la fois, & icelle tombant sur des linceuls estendus sous les arbres, la despense s'en rend moderee: mesme par estre de là directement portee au bestail, sans auoir besoin d'estre triee, comme necessairement conuient faire auant que l'emploier, en separant ce qui est gasté du bon, & les bourgeons auec, qui pour leur tendreur sont nuisibles aux vers: attendu qu'en faisant iouër les cizeaux, l'on espargne les cimes des arbres, & ne prend-on que fueille bien qualifiee. De ceste inuention ne se peut-on indifferemment seruir par tout, ains seulement où l'assiete des arbres fauorise l'œuure, pour commodément y pouuoir estendre les linceuls, receptacles de la fueille, ni aussi en temps venteux & pluuieux. Ce qui est laissé à la discretion du pere-de-famille, pour l'employer y treuuant de la commodité. Au defaut duquel tondre, l'on tirera la fueille le plus doucement qu'on pourra, & auec le moins de perte des arbres qu'il sera possible. Les amasseurs de fueille laueront les mains auant que la toucher, & la reposeront en sacs bien nets, à fin qu'elle ne ioigne à aucune saleté.

Amasser la fueille pour la bailler à manger aux vers.

En la coupãs auec des cizeaux.

Cõuiët lauer les mains auant que toucher à la fueille.

Moins quand on les tond, souffrent les arbres, que quand on les effueille autrement: toutesfois pour retenu qu'on y aille, c'est tousiours auec leur interest, dont finalement ils perissent, raualans d'annee à autre, la valeur de leur fueille à mesure qu'ils descheent de force. Ce qui est la cause principale que les nourritures des vers ne sont tousiours de mesme rapport, les vnes que les autres, ne pouuant autre que bonne fueille, nourrir heureusement ce bestail. Or bonne ne peut estre celle qui vient d'arbre mal gouuerné, en l'effueillant; ains seulement celle dont l'arbre ayant esté bien mesnagé durant les precedentes annees, demeure vigoureux. Par ainsi se trompent ceux, qui sans regarder de prés à cesy, s'enfoncent en ce negoce. De là procedent les plus frequens defauts de ceste norriture, & non du naturel de

Mal procedant de la fueille qui n'est bien gouuernee.

l'œuure : comme ſcrupuleuſement voire ſuperſtitieuſement & fantaſtiquement pluſieurs du vulgaire ignorant tiennent, ne pouuoir deux annees de ſuite bien rencontrer, pour quelque occulte imperfection qu'ils eſtiment eſtre en ce beſtail, qu'aucuns donnent, ſans aucune raiſon, au logis; ne ſe prenans garde des choſes ſuſdites. Afin donques d'aſſeurer ce meſnage, pour vn preallable l'on auiſera aux Meuriers, en les logeans & conduiſans comme i'ay dit. Et paſſant plus outre, d'auoir ſi grande quantité de ces arbres, que ſi poſſible eſt, la ſeule moitié ſuffiſe pour voſtre nourriture, qu'on effueillera pendant que l'autre s'appreſtera pour l'annee prochainement ſuiuante. Ainſi à l'imitation des labourages, alternatiuement, par annees, la meuriere partie en deux, ſeruira & chommera; dont les arbres ſe maintiendront en bon-point, pour abondamment fournir de bonne fueille par pluſieurs generations: tant pour n'eſtre les arbres tourmentés en leurs branches; que, par ce loiſir leurs racines pouuoir eſtre cultiuees ſans deſpenſe. D'autant que les frais du labourage ſortiront des grains qu'on ſemera au fonds de la partie chommante (reſtás de l'importunité des Meuriers) laquelle ſeule l'on chargera de bled, laiſſant l'autre vuide de ſemence l'annee de l'effueillement des Meuriers, pour tant plus à l'aiſe cueillir la fueille des arbres, ſans fouler le bled; comme ſans tel ordre l'on feroit en le trepignant, par ce moien, tirant le digne rapport & des arbres & du fonds. En outre, ceſte notable commodité s'y adiouſte, que lors que par heureuſe nourriture, la fueille deſtinee pour vos magniaux, defaut, comme cela aduient quelquesfois, auec deſplaiſir & regret de les voir perir de faim; les vers ſont opportunément ſecourus de fueille qu'on prend ſur les Meuriers de relais, par-cy par-là, en pluſieurs arbres & en diuers endroits, ſans les incommoder, en telle quantité qu'il eſt requis pour la perfection de l'entrepriſe. Et encore que ſous les Meuriers, toutes ſortes de ſemences ayent à ſouffrir, par les importunes racines & branches de ces arbres, ainſi qu'a eſté dit; ſi eſt-ce que moindre en ſera la perte, que moins l'on trepignera les bleds y eſtans; comme francs de telle tempeſte, demeureront ceux qui ſeront logés en la maniere ſuſdite, le rapport deſquels, pour petit qu'il ſoit, paiera le labourage, dont ferez en ceſt endroit ce que deſirés, c'eſt aſçauoir, tiendrés en gueret les pieds de vos arbres. De tous les grains, ceux qui le plus conſtamment ſouffrent l'importunité des Meuriers, ſont les auoines & les petits pois, meſmes eſtant contraint de les trepigner pour la cueillete de la fueille, grand mal ne leur peut-on faire; à cauſe que l'herbe de ces bleds ſe trouue tardiue lors de l'effueillement des arbres, n'aiant encores fait grand auancement, meſme ſe releue elle aucunement, l'aiant abbatue par terre. Choſe qui ne peut eſtre, ne des fromens, ne des ſegles, ne des orges, qu'à telle cauſe ne conuient loger en la Meuriere, que par contrainte. Or de ne rien ſemer à la Meuriere, & pas moins en labourer le fonds, pour le bien des Meuriers, ce ſeroit trop faire de deſpenſe: laquelle s'eſpargne par la voie ſuſdite. Le fumier de ces arbres eſt auſſi requis, s'entend de ceux que par la maigreur du fons tient en langueur, leſquels par tel traitement, ſeront aidés à continuer leur ſeruice: faute dequoy faire, defaudront deuant le temps. L'experience monſtre, la fueille des vieux Meuriers, eſtre plus profitable & ſaine aux vers, que celle des ieunes: pourueu qu'il ne ſoient tumbés en extreme cadence, ains que retenans

Seroit bon de n'effueiller les arbres, que de deux ans, l'vn.

Commodité qui en reuiendroit.

Quels grains à mettre ſous les Meuriers pour moins de perte.

Fumer les Meuriers.

La fueille des vieux Meuriers bonne.

tenans de leur ancienne vigueur, aient encores quelques restes de force: communiquans telle qualité, auec la vigne, qui meilleur vin rend, vieille, que ieune. Et comme la vigne commence à porter bon vin apres les sept ou huit premiers ans de son planter; aussi les Meuriers en mesme aage, ouurent la porte à leur asseuré reuenu, si que de là en hors, l'on ne peut faillir d'en tirer le seruice esperé. Plusieurs, neantmoins, ne s'arrestent auiourd'huy à ce terme; employans sans delay toute sorte de fueille, mesme des plus ieunes Meuriers, estans encores en la bastardiere, auant leur replantement. Mais c'est auec plus d'incertitude de bonne issuë, que de celle croissant en arbres ia auancés selon le plus commun vsage. *Quand bonne celle des ieunes.*

Apres qu'aurés despoüillé les arbres de leurs fueilles, aussi tost les ferés esmunder, en leur coupant tout ce qu'y sera trouué de cassé & estors de la tempeste de l'effueillement; afin qu'ils se puissent remettre à-reietter, ce que sans cela ne pourroient-ils iamais bien faire, mesme qu'en l'angueur. Les derniers amasseurs de fueille, donques, seront suiuis pied-à-pied d'vn couple d'hommes, qui ainsi accommoderont les Meuriers, desquels couperont le bois mort, les branches escorcees, estorces, & esclatees: aussi les cimes de toutes les autres en quelque part de l'arbre qu'elles soient en haut ou és costés, pour contraindre les arbres à se reuestir, & sur ce nouueau ieᶜt, produire pour l'annee d'apres abondance de fueille, tandre & delicate. Et soit ou en amassant la fueille, soit ou en emundant les arbres, il se faut soigner de les despoüiller entierement sans leur laisser aucune fueille: de peur de destourner leur libre reiet, obseruation, que la pratique nous a apprinse depuis n'aguieres, contre la coustume qui estoit de ne toucher au bourgeon, cuidant par là donner accroissement aux arbres, mais l'effect s'en void tout au rebours. Moiennant tel ordre, ne tarderont-ils à repousser tres-vigoureusement: si qu'ils se renfueilleront de telle sorte, que dans vn mois aprés l'on diroit n'y auoir esté touché, & ce sera egalement qu'ils se reuestiront sans difformité aucune, de fueille toute nouuelle, icelle ne s'accordant iamais auec la vieille. Mais auec beaucoup plus d'efficace, si le fonds est arrousé en ce temps-là, pour, temperant la chaleur de la saison auec l'eau deslasser les arbres, & leur donner nouuelle force. Dont auient, que de leur reiect de fueille, comparé au regain des prés, l'on peut faire vne seconde nourriture de magniaux auec succés, ainsi qu'aucuns, heureusement l'ont pratiqué. Ce que toutesfois n'est approuué, non tant pour estre fort incertaine telle nourriture, tumbant és plus grandes chaleurs de l'Esté contraires à ce bestail; que pour l'asseuree perte des arbres, ne pouuans souffrir double effueillement en mesme saison. Pour l'interest de nos vers qui ne se treuuent bien de fueille croissant en lieu aquatique, comme i'ay dit, distinction sera faite des temps de l'arrousement des Meuriers; afin de ne les faire boire qu'aprés les auoir effueillés, non deuant: dont, sans doute aucune de mauuaistié, se rendra la fueille bien qualifiee. Sous telle consideration, emploierés la commodité de l'eau durant l'Esté, par là causant autant soulagement à vos arbres, aprés leur grand trauail, comme en la secheresse toutes sortes de plantes treuuent salutaire l'opportun arrousement, obseruation particuliere pour les païs Meridianaux, non pour les autres qui ne s'arrousent presques iamais. *Esmũder les Meuriers, quand & comment.*

Moyen de cueillir la fueille, la pluie cheant dessus, ou en estãt menassee.

LES pluies suruenantes sur le cours de ceste nourriture, importunent estrangement les magniaux, mesme si elles se rencontrent vers la fin de leur vie, lors qu'ils sont en la plus grande force de manger: pource que la fueille moüillee leur cause des dangereuses maladies. Le plus commun remede à cela, est, de faire prouision de fueille pour deux ou trois iours, voyans, le temps s'adonner à la pluie, car autant se garde-elle bonne, pourueu qu'on la tienne en lieu net, frais, aëré, & que pour la garder d'eschaufer, plusieurs fois le jour l'on la tourne & vire s'en-dessus-dessous. Et encores que la pluye ne presse, quelque beau temps qu'il face, ne doit-on iamais demeurer sans fueille: non tant de peur d'en auoir besoin; que pour la qualité de sa nourriture: d'autant que meilleur est-elle, vn peu gardee, comme douze ou quinze heures, que donnee au bestail venant directement de l'arbre. Si la pluie, pressant, vous destourne d'amasser tant de fueille qu'il vous en faut, recourés à ce chemin court, qui est, de couper les branches des Meuriers, que destinés estre étestés la prochaine annee: lesquelles auec toute leur rameure, ferés porter en la maison; où pendues comme raisins sous les portiques, planchers ou autres couuertures, en lieu aëré, mesmes dans les granges & greniers à foin, lors estans presque vuides, leur fueille s'en sechera bien & tost: voire en l'vn & en l'autre, treuuerés beaucoup plus d'auancement, que par autre voye que ce soit. Car ni l'esuenter auec des linceuls, ni la chaufer au feu, ne sont de telle efficace, que ce moyen-cy: par lequel, en outre, se gaigne beaucoup de temps, parce qu'il ne faut que quelques coups de hache, pour prendre toute la fueille d'vn arbre. Me doutés que cela fasche les Meuriers, qu'au contraire les resiouit, aussi tost se remettans à reietter de plus fort: dont ils gaignent temps, pour lannee d'aprés. Telle hastiue coupe, leur causant grand auancement de brancheage. Et quoy-qu'il semble que la saison chaude contraire à telle œuure, si est-ce que l'experience preuue iournellement, le naturel des Meuriers, voire de plusieurs autres arbres, souffrir d'estre taillés en Esté. Pour laquelle commodité, iointe l'espargne de ce mesnage, resolués-vous de ne faire cueillir d'autre façon la fueille des Meuriers que deliberés étester les premiers, les gardans pour les iours pluuieux, comme a esté dit, ou, le temps demeurant beau, pour la fin de la nourriture. La mesme raison a lieu, pour les arbres que ne voulés qu'esmunder, lors leur coupant les branches superflues, que verrés auoir besoin de fueille, le temps estant pluuieux ou non, ainsi qu'on fait à l'étester. Chose que trouuerés venir à propos, pour le grand degast de fueille, que les magniaux font en ce temps-là, estant alors leur plus grande mangerie: attendu qu'auec moderé labeur & beaucoup de facilité, par ce moien, abondance de viande leur est fournie. Le gaigner-temps s'ajouste à ce mesnage, parce que les matinees s'employent à cest effueillement (autrement perdues à cause des rosees, pendant lesquelles est defendu de toucher à la fueille) d'autant que les branches de Meurier, coupees auec leur ramage, estans dés le soir portees au logis, sont effueillees dés le grand matin suiuant, que l'on se met en œuure, & cela se fait en attendant, que par le Soleil ou les vents, les rosees soient abbatues de dessus les arbres.

Etester les Meuriers.

TOVT le mal qu'on peut faire aux Meuriers, en les effueillant, se gue-

rit par

rit par le couper de leurs branches (remede seruant presques à toutes les maladies des arbres, comme est dit des fructiers) s'entend, les leur ostant toutes vniuersellement, les étestant en leur coupant la teste, ainsi qu'à Saules, dont en peu de temps ils se renouuellent: pour leurs branches agrandies & fortifiees, seruir comme auparauant. C'est pourquoi, au bout de quelque temps, éteste-on les Meuriers, qui est lors qu'on les void se consumer par trop de trauail. Ce terme n'est restraint à certaines annees, la seule faculté de la terre ordonnant de ces choses, faisant repousser & reproduire plus de bois en vn endroit qu'à l'autre. Toutesfois, pourra-l'on dire que presque par tout, de dix en dix, ou de douze en douze ans, cela seroit raisonnable de pratiquer, pour le bien de ce mesnage: & par ce moyen, chastrer la Meuriere par chacun an, de la dixiesme ou douziesme partie de ses arbres. En étestant les Meuriers, l'on y laissera des longs chiquots, sursaillans de quelques pieds la fourcheure de l'arbre, ou autrement, ainsi que mieux s'accordera selon sa capacité: se seruant en cest endroit, d'instrumens bien tranchans, afin de ne rien escorcher, ni esclater en l'arbre: & pour faire la tréche bien vnie, laquelle sera pendante d'vn costé, pour rejetter les eaux de la pluye. Le temps de ce mesnage est celui mesme des autres arbres taillis; sçauoir, l'Hyuer estre passé, commençans d'entrer en séue, (non deuant, pour les raisons dites ailleurs) en beau-iour, non venteux, bruineux, ne pluuieux: car rejettans les Meuriers de mesme qu'eux, voire autant vigoureusement qu'aucune autre plante, ont de commun la saison de la coupe.

Lieu VI. ch. XXVII.

MAIS parce qu'és Meuriers est considerable la fueille, le plus clair de leur reuenu, est de besoin tascher de n'en rien perdre, si possible est, à quoy l'on paruient en delayant de les tailler iusques en May, ou au cõmencement de Iuin, lors qu'il conuient employer la fueille. Par ce moyen, l'on se sert de la fueille l'annee mesme de la coupe des arbres: ce qu'on ne pourroit faire sans ce retardement. Et bien que pour la trenche de telle saison, les arbres ne produisent de ceste annee-là, si grands rameaux, que si on les étestoit és mois de Feurier ou de Mars; leur estant vn peu court le temps de s'accroistre; n'importe, c'est autant de gaigné pour l'annee d'apres: en laquelle tels rameaux, quoi que petits, ayans gaigné l'auantage, s'agrandissent auec merueille, dont les arbres en peu de temps sont amplement reuestus: encore que cõtre les preceptes de l'art, pressés de la necessité, l'on coupe les arbres, & en iour pluuieux, & sans regarder à la Lune, comme s'accorde, tant ils sont de bonne volonté.

Quãd y mettre la serpe.

TOVCHANT le poinct de la Lune, diuersement on l'employe, selon la diuersité du fonds qui gouuerne telle action. Par influence celeste, les Meuriers taillés en Croissant, produisent leurs ver-jettons, longs, sans branchetes trauersantes: en Decours, courts; auec plusieurs petites brãches, croissans les principales. Pour recompenser ces choses (ayans à eslire le temps, sans contrainte) en Lune Nouuelle, étesterons ceux de nos Meuriers, estans en maigre terroir: & en Vieille, les autres planté en gras. Ainsi, ceux-là se fourniront de ver-jettons, autant longs, que la foiblesse du terroir le permettra: & ceux-ci pour la force du fonds, se regarniront conuenablement ce qu'à propos ne feroyent, taillés en croissant, à cause que leurs ver-jettons n'estans retenus par les branchillons, s'allongeroyent par trop, dont

Quelle Lune est à obseruer.

versans en hors, difformeroyent l'arbre ; icelui demeurant vuide par le milieu, à la maniere des Palmiers, cela n'estant à craindre és autres, à cause de la maigreur du fonds, qui iamais ne fait repousser trop abondamment. Par ce moyen, se remettront-ils tres-bien en bois; plustost toutesfois les vns que les autres, selon la faculté du terroir, mais non aucun si lentement, qu'à la deuxiesme annee ne se rendent capables de recommencer leur accoustumé seruice: pourueu que le fonds soit cultiué comme il appartient. Car en vain se trauailleroit-on à bien entretenir les Meuriers par leurs branches si on ne tenoit conte de leurs racines, dont à la longue defaudroyēt, comme en telle erreur tombent ceux, qui pour espargner le labourage, plantent leurs Meuriers dans des prés, ou empreent leurs Meurieres. En quoi ils se deçoiuent, par ne considerer que les Meuriers laissés en friche, ne peuuent rapporter tant, ne de si bonne fueille, que ceux qui sont cultiués. Et si bien se voyent plusieurs beaux Meuriers dans des prayëries, la response est, Que la terre en est grasse, & en suite, si non contraire, à tout le moins; non du tout bonne pour les Vers: où estant maigre, les arbres n'y dureront longuement, à faute de culture. Le moyen asseuré qu'il y a de dresser vne Meuriere de bois touffu, & l'entretenir sans despence, iusques à raisonnable grandeur pour bien seruir, est representé ci apres au discours des arbres fruictiers. C'est, en plantant les Meuriers par rangees à la quiqu'once, de quatre en quatre ou de cinq en cinq toises, de mesme main, planter parmi eux, la vigne, basse ou eschalassee selon l'vsage du païs: laquelle, moyennant digne labeur, rapportera son fruict sans alteration quinze ou vingt annees, qu'estant opprimee sous l'ombrage des arbres, succombera: lors l'on l'arrachera, pour laisser la place libre aux arbres, qui seuls l'occuperōt, & ainsi l'on trouuera les auoir esleués pour neant. Ce qui sera pour finir le discours de la victuaille de nostre bestail, pour lui faire son logis.

Conuient labourer le fonds des Meuriers.

Lieu VI. ch. XXVII.

Logis des Vers-à-Soye

CONVIENT aussi dresser logis à nos Magniaux; auec telle commodité, qu'aisément puissent faire leur trauail, pour nous rendre abondance de bonne Soye. Ce que vainement l'on espereroit, les logeans en lieu mal propre & contraire à leur naturel : car ainsi qu'ils ne peuuent estre trompés en leur nourriture, sans notoire perte, non plus souffrir mauuaise habitation. Et comme il ne faut entreprendre de planter la vigne, si on ne se pouruoit quand-&-quand de caues & de tonneaux pour le vin : ainsi seroit-ce pour neant qu'on edifieroit la Meuriere, sans en suite, donner quartier aux Magniaux. Toute telle habitation desirent-ils que les hommes; assauoir, spacieuse, plaisante, saine, loin de mauuaises senteurs & humidités, chaude en en temps froid, fresche en chaud. Ni aurés de chaussee, ni sous l'entablement des couuertures pres des tuiles, ne faut loger les Vers-à-Soye, à cause des intemperies de ces deux contraires assietes, dont l'vne peut estre trop humide & l'autre trop esuentee : trop chaude, & trop froide, selon les saisons. Toutes-fois ceste-là est supportable, entant qu'on peut dresser les loges des Vers à vn seul estage, pres de la terre, pourueu que le plan en soit esleué de trois ou quatre pieds, pour vuider les humidités, & dessus y ait des planchers bien joints, afin que le bestail soit esloigné des tuiles, l'approche desquelles lui est tousiours nuisible, d'autant que les vents & froidures penetrent à trauers, & la chaleur du Soleil y est insupportable, quand il frappe

dessus

dessus en sa force. Si pour la capacité de vostre maison, y pouués commodément faire vostre nourriture, ce vous sera grande aisance, & vous espaignera les frais de bastir des logis à-neuf, à ce expressement : faisant vostre compte, que les Magniaux prouenans de dix onces de graine, se nourrissent à l'aise, dans vne salle longue de sept toises, large de trois, haute de deux. Sur lequel auis vous-vous fonderés, pour disposer vostre maison à tel vsage : ou qu'ayant à bastir de nouueau, amplifiés de quelques membres vostre edifice; lequel par ce moyen se representera tres-bien, & s'en rendra-il d'autant plus logeable, que pour les Magniaux plus vous l'aurés augmenté: quand apres l'auoir occupé quelque peu de temps, vous demeura libre, le reste de l'annee à receuoir les personnes.

Supputation de la capacité du logis des Vers.

Or soit dehors ou dedans la maison du seigneur, qu'on desire nourrir ce bestail, est tres-requis, leurs chambres ou salles estre persees de deux costés, opposites l'vn à l'autre, d'Orient à l'Occident, ou du Septentrion au Midy: à fin qu'ayans l'air & les vents libre passage à trauers d'icelles, y puissent rafreschir les Vers, lors qu'estás prests d'acheuer leur ouurage, sót sur le poinct d'estouffer, pour la Soye dont ils sont remplis, & la grande chaleur de la saison. A la charge toutesfois, que les fenestres soyent si bien vitrees ou chassissees, qu'on les puisse clorre en autre temps, tant proprement & si bien, que les froidures n'y puissent penetrer: estans autát nuisibles aux Magniaux, en leur commencement, que les chaleurs, en leur issuë. Desirent aussi ces bestioles d'estre en lieu clair, ne souffrans volontairement l'obscurité, de laquelle ils s'ostent recercheans la clairté. L'interieur de ce logis sera crespi, & tant vniment blanchi, que les rats n'en puissent grauir les glissantes murailles: n'y laissant aucunes creuasses, fentes, ne trous pour retraite aux souris, rats, lezars, grillons, ni autre vermine ennemie de nos Vers-à-Soye. Les salles ou chambres seront meublees de tables necessaires à reposer ces bestioles, qu'on fera de toutes sortes de bois; dont le meilleur est le plus leger, pour son facile maniement. Aucuns preferent aux ais de quelques bois qu'ils soyent, les tables faites de rozeaux ou cannes, refendues ou entieres: non seulemét pour l'aisance de leur legereté, mais aussi pour la santé du bestail, qui se nourrit dessus les canisses ou clayes qui en sont faites, attédu certain air penetrant à trauers, le tenant gayement & sans importune chaleur. Surquoi conuient prudemment distinguer les temps : tel air n'estant tousiours bon au bestail, ains seulement recercheable à la fin de sa vie, pour rafreschissement. A cela peuuent aussi seruir les rozeaux sauuages & gros joncs d'Estang & palus, voire la paille de segle, qu'on recouure à petit frais. De mesme la toile, dont l'on fait des chassis, tendus auec des petits clouds, sur bois leger, est employee en cest endroit auec aisance. Plusieurs pilliers de bois de charpenterie, droictement esquarris, seront perpendiculairement dressés du paué au plancher, pour supporter les tables, repositoires de nos Vers: lesquelles seront mises sur des petits chévrons trauersans les pilliers, qui distamment posés sur ces pilliers de seize à dix-sept pouces l'vn de l'autre. Ainsi de telle mesure estans arrangees les tables, les Magniaux y seront commodément seruis. Mais ne seront les tables d'egale largeur, ains s'excederont l'vne l'autre de quatre doigts, la plus basse pres du paué estant la plus large : & la plus haute approchant le plancher, la plus estroitte.

Sa dispositiõ.

Ses meubles.

Comment sont dresſés les estaudis à tenir les Vers.

Dont

Dont l'estaudis, qui sera composé de toutes ensemble, se rendra de figure pyramidale : à l'vtilité des Vers,lesquels par telle disposition,seront preserués de ruine; quand vagans par les bords des tables, d'vn bout de l'estaudis à lautre,cerchans lieu agreable, pour vomir leur Soye, tumbent du haut en bas sur le paué, où ils se froissent. Perte qu'il ne faut craindre,estans en telle sorte les tables accommodees; par chacune receuoir les Magniaux tumbans de sa superieure prochaine, lesquels ne s'offencent point pour le peu de distance d'vne à l'autre table. La largeur de la plus basse table ,sera limitee iusques à ce poinct, que facilement,d'vn costé,vn homme auec la main, puisse attaindre iusques au milieu,pour penser le bestail. Quant aux autres, leur diminution facilitera ce seruice-là , à mesure qu'on montera en haut, & s'approchera-on du plancher. Plusieurs de tels estaudis seront dresses en chacun membre,salle ou chambre,selon sa capacité, & de telle sorte qu'aucun n'en touche les murailles,de peur des rats:& pour aussi pouuoir de tous costés donner commodément à manger au bestail:par-entre lesquels estaudis , laissera-on des chemins asses larges , pour aisément y passer & repasser. Se prendra-on aussi soigneusement garde, de bien affermir les estaudis , afin que le bestail en s'agrandissant, n'en face crouler quelque partie (comme autresfois cela m'est aduenu, auec perte) & qu'ils ne s'esbranlent par sa pesanteur, pour l'appui des eschelles qu'on y met contre, allant visiter le bestail:ains demeurent asseurés iusques à la fin, pour telle cause ny espargnant ne bois ne fer. Diuerses sortes d'eschelles se font pour ce seruicelà , selon la fantasie. Aucuns accommodent à l'entour des estaudis, des aix sur lesquels l'on va comme par galeries,pour panser le bestail,faisans la ronde à l'entour : l'on y monte dés la terre , par petits degrés, à ce appropriés. Autres font des bancs hauts & longs de bois leger, pour estre tant plus faciles à remuer, selon le besoin. Autres ne se seruent en cest endroit que de l'eschelle commune. Or quelles que soyent les eschelles ou montees,toutes sont bonnes ; pourueu qu'elles seruent à ce negoce , iusques-là, que sans trop de peine , par icelles on puisse commodément aller paistre & visiter le bestail.

La graine des Vers-à-Soye.

LA FIN de ces prouisions est la Soye, laquelle tant meilleure & plus abondante aurés-vous, que mieux choisie en sera la graine. Consideration commune auec toute sorte d'ensemencement, pour la difference qu'il y a de semence à semence. Car que deués-vous attendre de graine bastarde, que Soye bastarde, quelle bonne fueille que vous ayés,chacun produisant son semblable ? Auec grande curiosité donques recercherons nous la plus profitable graine,rejettans celle dont la valeur nous est suspecte. A la preuue consiste la plus seure cognoissance de ceste graine, bien qu'il y ait plusieurs adresses, pour discerner la bonne d'auec la mauuaise. Entre toutes les semences de Magniaux,dont nous ayons cognoissance,iusques ici auons nous tenu celle d'Espagne, pour la meilleur, fructifiant tres-bien par toutes les prouinces de ce Royaume, où l'on fait estat de ceste nourriture. Celle de Calabre depuis quelques annees, y a acquis de la reputation ; non tant pour la bonté de la Soye qu'elle produit, que pour l'abondance. Cela prouient du ploton qui est grand , au respect de celui d'Espagne. Et encores que les deux soyent durs,signe certain d'abondance de matiere,& qu'à

telle raiſon l'vn ſoit à preferer à l'autre : la qualité l'emportāt,la graine d'Eſpagne ſera tenuë au premier rang, en attendant que par reiterees eſpreuues, nous la puiſſions raiſonnablement poſtpoſer à quelque autre. Quant à la graine qui dés long temps s'eſt naturaliſee és prouinces du Languedoc & celles de ſon voiſinage, n'en faut faire grand eſtat,ne pour la fineſſe,ne pour la quantité de ſoie qu'elle rende : car quelque exquiſe que ſoit la graine de Vers-à-ſoie,tranſportee de loing en tels quartiers, ne s'y maintient longuement en bonté,ains s'abaſtardit au bout de quelques annees: La graine qui d'Eſpagne eſt là directement portee, la premiere annee n'y fait ſi bien, que les trois ou quatre ſuiuantes : paſſées leſquelles, commence à dechoir de ſa bonté. En la graine meſme ſe recognoit auſſi du changement, par le temps, & en ſon corps & en ſa couleur : car venant directement d'Eſpagne, elle eſt petite, & coloree du tané obſcur,& gardee,s'engroſſit,& s'eſclaircit iuſques là qu'au bout de quelques annees, elle deuient griſe, comme drap gris de Perpignan. Ainſi qualifiee eſt la graine de Magniaux des Seuenes de Languedoc, leſquels tant pour leur propre naturel, que pour eſtre nourris de fueille de meurier noir, produiſent des coucons ou plotons grands & mols, par conſequent peu fournis de ſoie : de couleur orangee ou jone-doré, notifiant la groſſeſſe de la ſoie, à la difference de la fine, prouenant de la graine d'Eſpagne, dont les Vers ont eſté nourris de fueille de Meurier blanc, & en ſont la pluſ-part des plotons blancs incarnadins, de couleur de chair. Voila le jugement qu'on peut faire ſur la cognoiſſance de la bonne graine d'Eſpagne : la meilleure de laquelle, ſera la plus petite, & la plus obſcure en couleur; pourueu qu'elle ſoit viue, non morfondue: ce qu'on preuue à l'ongle, en toutes graines de Vers-à-Soie : tenant pour bonne, celle qui ſe caſſe en petillant & jettant humeur. La petiteſſe de la grainne d'Eſpagne fait le nombre de beſtail : ce qu'accouplé auec la durté des plotons ne peut faillir de rendre abondance de ſoie, laquelle pour ſa fineſſe eſt de grande requeſte. Indifferemment toute graine venant directement d'Eſpagne, n'eſt telle que deſirés, y aiant des contrees en ce Roiaume-là, meilleures à ce les vnes que les autres : & que plus loialement à la façonner; y vont les fideles, que trompeuſes perſonnes. Deſquelles particularités vous-vous prendrés garde, afin de tant plus profitablement acheuer voſtre nourriture, qu'auec plus d'art l'aurés commencee. A quoy ceſt article eſt notable, qu'à l'imitation des bons laboureurs, eſt requis changer de graine de quatre en quatre ans, ou d'autre terme en autre, ſelon la raiſon des experiences. Et pour faire cela auec moins de hazard, ſera bon auoir par chacune annee quelques onces de nouuelle ſemēce d'Eſpagne, laquelle miſe à part,conſeruerés ſoigneuſement,& autant de temps, que trouuerés, à la preuue, la valeur le meriter. Par laquelle reſolution, voſtre nourriture marchera bon train, & ſans confuſion ſe maintiendra-elle touſ-jours en bon eſtat. Ne vous fourniſſés de vieille graine, pour ſon infertilité, n'eſtant d'aucune valeur celle qui paſſe vn an. Et bien que la garde de la graine de ce beſtail ſoit difficile, à cauſe que d'elle-meſme naturellement s'eſclot en ſa ſaiſon, ſi eſt-ce que l'auarice a tant gaigné, que par trompeuſe inuention certains impoſteurs, forçans Nature, conſeruent longuement la graine ſans eſclorre : quand ne l'aiant peu vendre à temps,

Changer de graine de quatre en quatre ans.

la tien

la tiennent dans des bouteilles de verre, en lieu frais mesme dans des puits profonds, suspendue auec des cordes, prés de l'eau, durant les grandes chaleurs; ainsi les gardans plus d'vne annee, à la perte de ceux qui l'achetent.

Tremper dans du vin la graine, auant que la mettre couuer.

AVCVNS auant que mettre couuer la graine de Magniaux, la trempent dans du plus exquis vin qu'ils puissent recouurer, maluoisie au autre treuuās par telle espreuue, que la bōne, comme la plus pesante, va au fons, & la mauuaise, pour sa legereté, nage au dessus, à cause de quoy elle est rejettee. Aprés la bōne retiree du vin, est mise secher au Soleil, ou deuant le feu, posee sur du papier bien net, couuerte auec du linge blanc ou du papier subtil, à fin que trop de chaleur ne luy nuise: puis est mise couuer. Et non seulement sert tel tremper, à distinguer la bonne d'auec la mauuaise graine: ains à legitimer & fortifier la bonne, pour francs & robustes en sortir les Vers, & pour les faire esclorre presque tous à la fois; selon la pratique des œufs de poule, lesquels pour mesme cause, sont plōgés dans l'eau peu auant qu'on les mette couuer: commodité qu'on ne peut esperer de la graine legere, pour n'esclorre que tard (ou rien du tout) dont tardifs demeurent aussi les Vers à toutes leurs œuures, à l'esclorre, au manger, au filer; voire sujets à maladies, ne pouuans souffrir aucun accident, ains presque tous-jours langoureux, non seulement meurent-ils à peu d'occasion, ains infectent les mieux qualifiés de leur voisinage. Auquel danger, s'expose celuy qui sans distinction, pesle-mesle la bonne auec la mauuaise semence.

Comment la couuer.

COVVER ceste graine sous les aisselles, ou entre les mammelles des femmes, n'est chose profitable, non tant pour crainte de leurs fleurs, comme aucuns pensent, que pour l'agitation: ne se pouuant faire que portant la graine sur sa personne, l'on ne la tracasse & meslange, auenant à tous moments que les Vers voulans sortir de leurs œufs, en sont destournés, par vn pas ou saut de celle qui porte sur soy la graine, la renuersant toute s'en-dessus dessous à la perte du bestail, qui s'estouffe en la presse, quoy-que de ses semblables. Prenant cest article de plus loin, est tres-requis garder curieusement la graine durant toute l'annee, pour la preparer de bonne heure à facilement esclorre en la saison. L'aiant recouuree ou de chés vous, ou d'ailleurs, la logerés dans des boistes de bois, bien jointes, garnies par dedans auec du papier colé sur les commissures, à fin que par icelles, aucune graine ne sorte: ni entre dans la boiste, ne poussiere ne vermine, ni autre importunité, ains nettement y puisse demeurer la graine. Poserés ces boistes dans des coffres ou ailleurs parmi des hardes, autres, que linge; à cause de la frescheur de telle matiere, à ceci nuisible, pour y demeurer iusques en la saison de l'emploier. Et à ce qu'elle ne sente aucune importune humidité, ni froidure pendant tel sejour, est requis faire du feu durant l'Hyuer en la chambre où l'on tiendra les coffres; car estant plus chaude que froide, la graine s'y prepare de longue main, comme desirés: ce qu'elle ne feroit, si selon l'odre d'aucuns, on la tenoit dans des phioles de verre, la froidure de telle matiere la retardant d'esclorre. Ces necessaires obseruations, ont apprins de n'exposer iamais la graine de ces Vers (non plus que les Vers mesmes) à la merci des froidures: ains de la conseruer tant reculee qu'on pourra de l'humidité & des gelees. Pour ce faire, auenant de l'enuoier querir en Espagne ou ailleurs, que ce soit durant l'Esté: par ce moien, euitant les incommodités de l'Automne

& de

& de l'Hyuer, arriuera chés vous bien qualifiee, & tout asseurément si c'est par terre qu'on l'apporte; par mer la chose n'estant sans hazard, à cause de l'humidité de la marine, & autres mauuaises qualités qu'elle a, contraires à telle graine; ainsi que l'interest de plusieurs, auec raison, fait craindre ce danger. La longue garde de la graine chés vous aide à la naturaliser en vostre aër, dont elle en esclot & mieux & plustost, que n'y aiant rien sejourné: c'est pourquoi, est requis se fournir de graine incontinent aprés la cueillette de la Soie, si faire se peut, sans nullement delaier. Se faut abstenir de visiter trop souuent la graine de Vers, sur tout approchant le Printemps, de peur que par telle curiosité, l'on ne la destraque, à sa perte. Le temps de mettre couuer ceste graine, ne se peut certainement arrester, dautant que la saison hastiue ou tardiue, gouuerne entierement l'ouurage, faisant auancer ou retarder les Meuriers, seule viande de ces animaux. C'en sera donques le vray poinct, que lors que les Meuriers commencent à bourgeonner, non deuant, à fin que le bestail, à sa naissance, trouue pour viure de la viande toute preste & de son mesme aage (comme l'enfant, le laict de sa mere) & de n'estre en peine, par faute de fueille de Meurier, craignant de le laisser mourir de faim, l'entretenir auec des tendrons d'orties, des nouuelles laictues, des fueilles de roziers, & semblables drogueries. Mais estant tumbé en telle necessité, le meilleur sera de se seruir en cest endroit, de la fueille d'orme, aucunement mangeable par les Magniaux, dont ils reçoiuent soulagement, pour quelque sympathie qu'elle a auec celle de meurier. Laquelle peine preuoiant de loin, sera requis planter quelque petit nombre de Meuriers dans le jardin, en lieu chaud, à l'abri de la Bize, & là par bonne culture, fumiers & arrousemens les haster à bourgeonner tost: par tel artifice, auanceant son tardif naturel. Et ce sera pour euiter la perte du bestail, quand estant de nouueau esclos, la fueille de meurier se gaste vniuersellement, par gelees & frimats suruenans à l'impourueu (ainsi que celà s'est veu en Languedoc, Prouence, & és terres voisine ces annees passeees (si l'on tient tels meuriers destinés à ce ce particulier seruice, couuerts cōtre le mauuais tēps à la maniere que le prudent jardinier tient ses precieuses plantes: lesquels meuriers preserués de telles tempestes, nourriront le bestail en attendant que les autres arbres aient rejetté. Et comme par trop se haster l'on choit en ce danger-là, & en consequence par famine, en peril de perdre le bestail en son commencement: aussi le delaier de faire esclore les Vers, les expose au hazard de les faire mourir sur leur fin, quand par telle tardiueté, leur mōtee se rencontre en temps fort chaud, contraire à leur naturel. Parce qu'estans lors eschauffés, pour la soie dont ils sont remplis, ne demandent que rafreschissement, pour, à l'aise, parfaire leur tasche. A telles difficultés est pourueu par le moyen des meuriers auancés, sus-mentionnés lesquels fournissans fueille primeraine, sans regret, auancerés de mesme l'esclorre des Vers: ce qui se rapportera à la fin de leur vie, dont elle demeurera dautant plus asseuree, que moins aurés à craindre se rencontrer au temps des grādes chaleurs. Ne sont tant importunes les froidures restantes de l'Hyuer, au commencement de la vie des Vers; que les chaleurs à la fin d'icelle: d'autant qu'aux froidures y a quelque remede, pour le soulagement des Vers, qui est, en les tenant en lieu bien clos & eschauffé, auec des braises, durant

En quel tems.

Danger du trop haster & retarder à faire esclorre la graine.

les mauuais jours de froid : mais contre les chaleurs,autre se treuue, que la commodité du logis,seul moien de garentir ces bestioles de telle nuisance.

Quel estat de Lune à ce prepre.

Le poinct de la Lune, est aussi obseruable en ceste action. Les Vers desirent d'esclorre & de filer la Soie, durant la montee de la Lune, dautant que lors se treuuent plus robustes, qu'en sa descente. Cela ne se peut accorder par tout, ni en tout temps, pour la diuersité des regions & des saisons, plus chaudes ou plus froides les vnes que les autres, racourcissans ou allongeans la vie de ces animaux. Si estes en lieu auquel les Magniaux emploient huit semaines à leur besongne, ainsi que communément font en l'endroit plus froid que chaud, ou en temps extraordinairement refroidi, la chose rencontrera en telle sorte, qu'en semblable poinct de Lune qu'ils esclorront, ils fileront aussi. Parquoi, naissans au premier quartier de la Lune, huict sepmaines aprés estant aussi le premier quartier,les Vers se treuueront filans. Mais où, par le benefice du climat, la nourriture est plus auancee, comme vers Auignon & par tout son voisinage, n'estant plus longue que de quarante ou quarante cinq jours, n'est possible ainsi disposer ce negoce, pour l'imparité des jours. Parquoi, laissant l'euenement de la fin en la main de Dieu, la nourriture se commencera en la montee de la Lune (si toutesfois la fueille des Meuriers ainsi le permet, qui jette le fondement de ce mesnage) à ce que les Vers fortifiés dés leur commencement,par l'influance de telle planette, quand-&-elle,aillent en augmentant. Les faisans naistre despuis le second ou troisiesme, iusques au cinquiesme ou sixiesme jour de la Lune, la montee de ces bestioles, selon la supputation derniere, tombera vers le commencement de la descente de la Lune, quelques jours aprés sa pleneur,laquelle,aiant lors encores beaucoup de force, en communique aux Vers à suffisance.

Preparer les boistes pour y faire esclorre les Vers.

Povr faire esclorre la graine à poinct-nommé, la faut remuër de son premier Vaze, en boistes de bois,garnies en dedans auec du coton ou auec des estoupes deliees; colees contre,aprés couuertes d'vn papier blanc;afin de contenir la graine, chaudement & sans perte. Au dessus de la graine,mettra-on vn petit lict d'estoupes, & sur iceluy,vn papier dru percé, comme vn crible,à trous menus,chacun capable d'y passer vn grain de millet seulement. A trauers les estoupes & le papier percé,passerõt les Vers sortans de leurs œufs, aprés en auoir laissé les escailles sous les estoupes,s'allans attacher à la fueille de Meurier,à cest effect posee au dessus du papier percé,d'où prins,sont transportees & logees ailleurs,comme sera monstré.

Tenir chaudemẽt les boistes auec la graine dedans, & les visiter souuent, pour en retirer les Vers esclos.

Et afin que cela auienne ainsi qu'il appartient,faudra aider les Vers à esclorre en adioustant à leur naturelle chaleur,celle prouenant de l'artifice.On tiendra continuellement les boistes dans vn lict bien encourtiné,entre deux coëtres de plume, moderément eschauffees auec la bassinoire de deux en deux heures, sãs y espargner la nuict,on les visitera,pour en retirer les Vers, à mesure qu'ils naistront. Telle frequente visite est necessaire, tant pour ceste cause-là, que pour renouueller la chaleur du lict, en le rebassinant souuentesfois, afin de tenir la semence également chaude, de peur que par paresse, la laissant refroidir, elle ne se morfonde, à la ruine des Vers. Des boistes l'on tirera les nouueaux Vers, pour les arranger dans des cribles auec des papiers au fons, ou autres vazes appropriés à les receuoir en leur commencement

Loger les Vers dans des cri-

mencement:& de peur de les blesser en les remuant, comme à ce leur tendreur les assuiettit, l'on ne touchera que la fueille, à laquelle s'estans attachés les vers, auec icelle seront enleués & logés dans les vazes. Là seront chaudement tenus durant quelques iours, pendant lesquels, leur accoustumerés l'air petit-à-petit; à fin que la violence du changement ne les face perir. Comme au contraire, periroyent-ils par trop de chaleur, si on ne s'auisoit de la temperer par raison, allant de degré en degré, les tenant moins chaudement vn iour que l'autre, à mesure qu'ils s'auancent en temps, sans retrograder; c'est à dire, de ne les approcher plus de la chaleur, ayant commencé de les en esloigner; pour crainte de les cuire ou estoufer, iusques à ce que l'aage descharge leur gouuerneur de telle peine. Les cribles, grandes boites, ou autres receptacles, couuerts de linge, garnis au fons de papier, seront mis reposer dans des licts fermés auec des rideaux, pour parer ces bestioles des vents & froidures: pendant les quatre ou cinq premiers iours de leur tendre ieunesse: puis de là, seront transportés dans vne chambrette, chaude & bien close, hors de la puissance du vent, sur des tables bien nettes & polies, couuertes de papier, pour commencer à y tenir rang. On les logera prés-à-prés les vns des autres, à fin qu'ainsi presés par vnité, conseruent leur naturelle chaleur: ce qu'ils ne pourroyent faire, estans au large en ce commencement, iusques à ce, qu'engrossis, plus ample logis leur soit donné. Mais ce sera sous ceste necessaire obseruation, que de ne meslanger confusément les vers: ains conuient les distinguer par le temps de leurs aages, pour l'importance de ceste nourriture, touchant l'aisance & l'espargne. Car si dés le commencement a esté pourueu à cest article auec curiosité, assemblent les vers par iournees de leur naissance, sans les entremesler ensemble, sans desordre on les verra s'entr'accorder durant leur vie en toutes leurs œuures: en mangeant, en dormant, en filant, auec beaucoup de plaisir, accompagné de profit, pour l'abondance de soye qui en sortira. but de ce mesnage. A faute de laquelle singularité, auiendroit confusion à vostre nourriture, ne s'accommodans iamais les vieux magniaux auec les ieunes: les vns voulans dormir, tandis que les autres mangent; & manger quand il est question de monter: mais auec la disposition susdite, l'ouurage paruient à bonne issuë. Par telle distinction, les races sont separément conseruees, comme il est tres-requis; pour se seruir des especes de ce bestail, selon l'auis qu'on prendra de leur valeur, par l'effect de leur besongne.

bles, & les tenir chaudement.

Leur sera accoustumé l'air petit à petit.

Reposeront sur des licts bien fermés pour quelques iours puis Sortis des cribles, en châbrette chaude estēdus sur des tables. Sans cōfusiō d'aage ne de race.

En lieu des cribles & grandes boistes, dont nous nous seruons en cest endroit, les Espagnols s'accommodent de vazes, qu'ils appellent *Garbillos*; faits auec de la paille, d'ozier, de ionc, ou d'autre matiere legere, qu'ils enduisent en dedans auec de la fiente de beuf, dont ils y font vne incrustation: laquelle sechee au Soleil, rend les vazes odorans, de senteur agreable aux vers, & chauds à suffisance. Lesquelles qualités iointes à la capacité des vazes, font que d'iceux se seruent asés longuement. Car c'est iusques à la troisiesme muë qu'ils y tiennent les vers: faisans si grands ces *Garbillos*, & s'en fournissans de si grand nombre, qu'il suffit pour satisfaire à leur dessein.

Les Garbillos des Espagnols.

Povr plus d'aisance, vn logis aux vers est expresément dresé, pour les y tenir vnis ensemble, neantmoins, par distinctes separations, iusques

Logis tres-propre pour les

vers en leur premiere ieunesse.

à la seconde ou troisiesme muë, si on veut; où ils se conseruent & chaudement & hors du danger des souris, chats, poussieres,& autres iniures, auec plus d'asseurance,qu'en autre endroit. C'est comme vne grande garde-robe ou garde-manger,faite à plusieurs estages,esloignés l'vn de l'autre de quatre doits, ou demi-pied, sur lesquels le bestail est reposé, sans aucunement se presser.Ces estages sont comme petits planchers,composés,ou de legeres aix de bois de sapin,ou d'autre à ce propre, ou de rozeaux refendus, ou de longue paille,& posés tant proprement,qu'on les puisse separément oster & remettre à volonté, en les glissant comme liétes, pour facilement visiter & panser le bestail.On les enduira de fien de beuf, à l'Espagnole; si ainsi on le desire:& telle curiosité aura esté treuuee vtile,à ce que rien ne defaille à l'esleuement de nos vers. Le logis sera entourné de toile, cloüee à des huis, comme chassis ouurans & fermans de trois costés: & au deuant des chassis, vn ventau sera aiousté,pour, en le fermant au besoin,tant plus chaudement tenir le bestail, & en l'ouurant, luy donner de l'air, comme l'on voudra. Ainsi,auec beaucoup de commodité, les vers seront logés en leur premiere ieunesse, qui est lors que plus ils en ont de besoin, passans en asseurance ces pas glissans de leur tendre aage, où plusieurs perissent, par faute de bonne habitation:pour fortifiés auec le temps,sortis de là,estre remués en plus ample logis,comme sera monstré.

De les faire naistre dans peu de iours est necessaire.

Est à souhaiter, que les vers naissent tous dans quatre ou cinq iours d'interualle, depuis les premiers esclos, iusques aux derniers; ne faisans iamais guiere bonne fin ceux qui tardent dauantage;ains chetifs & paresseux, acheuent leur vie en langueur,souuentesfois sans profit. C'est pourquoy à ce l'on incite la graine, la chauffant auec curieuse diligence, comme a esté monstré:moyennant lequel ordre,peu de graine reste à esclorre.Il ne faudra donques faire estat de la graine qui sera restee dans les boistes aprés ledit terme,ni des vers aussi qui seront ainsi tardifs:ains reietter tout cela comme inutile. Telle naissance de compagnie est l'vn des plus notables articles de ce mesnage, dont finalement auec espargne, sort le profit selon le proieċt, pource qu'estant ce bestail né presques en mesme iour, plus facilement est-il traiċté, que s'il estoit de diuers aages. I'ay aussi dit qu'il souffre beaucoup par les froidures & par les chaleurs.& en tous aages:car ieune,le froid l'importune estrangement, ayant grande prinse sur luy, le plus debile & delicat bestail qui se nourrisse: & vieil, le chaud le tuë, quand en sa grande force,le trouue gros & importun,pour la soye dont il est rempli,qui le contraint recercher la frescheur. Par contraires remedes l'on pouruoit à ces choses:mais auec moins de difficulté pare-on les vers de la froidure, que de la chaleur. C'est en les tenant estroitemēt en leur cōmencement, & largement à la fin, peu-à-peu selon leur aage les eslargissant,pour finalement les mettre du tout à leur aise sur les estaudis. Cependant employer à propos,selon les occurrences, les eschauffemens, par l'aide du feu: & les rafreschissemens, par les ouuertures des fenestrages du logis.

Ce bestail craint & le froid & le chaud. Remedes.

Ont quatre maladies naturelles & ordinaires.

Les vers-à-soye, durant leur vie, changent quatre fois de peau (ainsi que les serpens vne fois l'annee) qui leur cause autant de maladies:pendant lesquelles ne mangent du tout rien, mais immobiles, ne font que dormir, passans ainsi leur mal. Ces maladies (pour ces raisons, appellees des Espagnols,

gnols,

gnols, *Dormilles*) sont comparables à celles des petits enfans, *Verole, Rougeole, Scirpion, Sclate*, & autres, que de necessité ils ont en leur ieunesse, desquelles ils sortent estans bien gouuernés. Ainsi par bonne conduite nos vers se sauuent de ces maux necessaires, euitans le peril de mort: toutesfois auec plus de difficulté des dernieres que des premieres, pour l'aage: en estans plus trauaillés vieux, que ieunes. comme il auient aux hommes, qui n'ayans eu en saison les maladies de la ieunesse, en estans frappés plus tard, plus dangereuse en est aussi l'issuë. Outre ces maladies ordinaires, en ont les magniaux des accidentales, prouenantes du temps, de la viande, du logis, de la conduite: lesquelles on guerit moyennant particuliers remedes, comme sera monstré. En la cure des ordinaires, point d'artifice. Il ne faut que s'abstenir de bailler à manger aux vers, lors qu'ils refusent la viande, & leur en donner moderément, l'appetit leur estant reuenu: tousiours les paistre de bonne fueille & nettement les tenir. La premiere maladie, muë, dormille, despoüillement (diuersement appellee) auient au huictiesme ou dixiesme iour de leur naissance: les suiuantes, huit ou dix, l'vne de l'autre, plus ou moins, selon le climat & qualité de la saison, desquels la chaleur raccourcit l'interuale de ses termes. A quoy sert aussi la bonté de la viande, & la diligente solicitude: car tant plus l'on donne à manger à ce bestail de fueille bien qualifiee (si toutesfois ils veulent manger) tant plus en sera courte leur vie. *Aussi des accidentales.*

La maladie des magniaux se recognoit premierement à la teste, qui s'enfle lors qu'ils veulent muër, d'autant qu'en tel endroit commencent à se despoüiller, mais plus apparemment és dernieres muës qu'es suiuantes; ne pouuant en la premiere, presque discerner que c'est, pour la petitesse de l'animal. Pendant qu'ils dorment, se faut abstenir de leur donner à manger (car aussi ce seroit peine perdue) seulement quelque peu de fueille leur iettera-on, pour sustenter ceux d'entre les dormans, qui veillent: lesquels par ce moyen, discernés, seront separés d'auec les autres, pour estre assemblés auec ceux qui sont de mesme aage. Vn couple de iours leur tient chacune maladie; au troisiesme commenceans à se remettre en santé: ce qu'on recognoit au manger, qui leur reuient auec beaucoup d'appetit. Lors on leur rebaillera la viande, mais peu, à fin de ne les saouler trop tost, augmentant leur ordinaire de iour à autre, selon qu'on les verra affectionnés à repaistre. *A quoy remarquer leurs maladies.*

Devx fois le iour, matin & soir, à heures certaines, donnera-on à manger aux vers, & ce despuis leur naissance iusques à leur seconde muë ou dormille, ainsi limitant leurs repas. De la seconde à la quatriesme & derniere, trois fois: & d'icelle iusques à la fin de leur vie, quatre, cinq, six, & en somme, autant qu'il vous plaira, & que verrés le bestail pouuoir mãger. Car lors ne leur faut espargner la viande, ains en les saoulant, les acheuer de remplir les hastans à force de manger à parfaire leur tasche. Et comme le tonneau ne versera iamais, s'il n'est plein: aussi ces vers ne vomiront leur soye, que leurs corps n'en soyent remplis: laquelle s'engendrant de la fueille de Meurier, tout aussi tost se trouue-elle preste à estre filee, que la quantité de fueille destinee par Nature à telle œuure, aura esté dissoute. Par telle solicitation ne se consume plus de fueille, que si on la distribuoit escharcement: d'autant que dans huict iours, les magniaux en mangeront *Leurs repas limités.*

bien autant, peu-à-peu, que dans quatre, donnee liberalement. Donc c'est sans occasion qu'on craint la despense, qu'au contraire de telle liberalité (outre que tout bien compté, ne se despend rien d'auantage) prouient ceste espargne, que gaignant le temps, les frais de la nourriture en deuiennent moindres. Apres, tres-curieusement remarquera-on les qualités de la fueille, comme article donnant coup à ceste nourriture. Toute fueille n'est à ce propre, quoi que produite par Meuriers sans reproche : auenant quelque fois que par extremité de secheresse ou d'humidité, par bruines, gouttes chaudes & autres intemperies du temps, toute la fueille ou partie des meilleurs arbres deuient iaunastre ou tachetee & maculee, signe de pernicieuse nourriture. De telle ne faut faire estat, non plus que de celle croissant hors le regard du Soleil, dans l'interieur des arbres touffus ou és valees ombreuses: ne de la moüillee par pluyes ou rosees, ains conuiét renuoyer au loin ces fueilles-là, comme viciees, sans nullement s'en seruir, de peur de faire mourir le bestail. La fueille de rejet mettra-on en mesme predicament c'est à dire, celle qui comme regrain des prés, sort des arbres ja effueillés, laquelle les ignorans employent à faute d'autre: mais auec trop de hazard, à cause de sa maligne substance, contraire à l'animal, cela prouenant de l'inegalité de leurs aages. Car il ne faut qu'vn repas qu'on leur en donne, pour les faire perir de flux de ventre, que telle nouuelle fueille leur acquiert parce que pour sa tendreur le bestail en mange de si grande affection, qu'il s'en remplit iusques à creuer. Partant, ceci sera pour maxime, Que les Vers-à-Soye seront tousiours nourris de fueille de leur aage, afin que par bonne correspődance, aussi foible & forte se rencontre la fueille, que foible & fort sera le bestail, selon le temps de leurs communes naissances. Le vice de la fueille moüillee, se corrige par patience : car il ne faut qu'attendre que les pluyes soyent passees & les rozees abbatuës, pour l'amasser, s'y mettans en œuure apres que le Soleil aura frappé quelques heures dessus les arbres, non iamais deuant. Mais des autres mal qualifiees, il n'y a aucun moyen pour les corriger, desquelles, comme pernicieuse viande, se faudra abstenir. L'on ne se sçauroit prendre garde de la despense de ces precieux animaux, durant leurs trois premieres sepmaines, à cause de leur ieunesse & petitesse de corps, qui les fait contenter de peu, & ce peu encores prins és endroits perdus des arbres, cőme és pieds, és brancillons d'entre les bonnes branches & ailleurs, d'où pour le profit des arbres, aussi les faudroit couper. Au commencement l'on va à la fueille à pleins mouchoirs, apres auec des petits panniers, puis à tout des grands, & finalement employe l'on à cest auictuaillement, & corbeilles & sacs, leur croissant la mangeaille, à mesure qu'ils s'auancent en aage.

Qualités de la fueille tres-considerables.

Maxime notable.

I'AY monstré combien est necessaire la fueille estre maniee ayant les mains nettes, pour le danger prouenant de saleté. De ce poinct se prendra garde le gouuerneur de ses magnifiques animaux, pour lui-mesme estre exemple de netteté à tous ceux qu'il a sous sa charge, afin qu'aucun d'eux n'en approche autrement qu'il appartient. Le gouuerneur n'oubliera de boire vn peu de vin dés le grand matin, auant que se mettre en œuure, à ce qu'en communiquant l'odeur de telle liqueur aux Vers, il les preserue de toute puanteur, specialement de la mauuaise haleine des person-

Le gouuerneur des Magniaux se tiendra nettement. Boira de bon vin auant qu'aprocher de son bestail.

nes (plus forte estant à ieun qu'apres auoir mangé) que ces animaux craignent beaucoup. C'est pourquoy l'entree dans leur logis n'est permise à toutes sortes de gens indifferemment, par là euitant le mal que la trop libre frequentation apporte au bestail : ce que le vulgaire superstitieux, sottement, attribue à l'œil, croyant auoir des personnes qui par leur regard, apportent malheur aux vers. Mais c'est plustost, voire asseurément, le souffle de mauaise senteur, qui lui cause des indispositions. Pour lesquelles considerations, le logis sera baloyé par chacun iour; & pour le tenir en bonne odeur, faudra souuent arrouser le paué auec du vinaigre, apres le couurir de quelques herbes de bonne senteur, comme de lauande, d'aspec, de rosmarin, de thym, de sarriete, de serpollet & semblables: y adioustant par fois, du parfum, faict auec de l'encens, du benioin, du storax & autres drogues odoriferantes, qu'on bruslera sur des charbons, parmi les sales, & chambres. Seront de mesme les tables des magniaux souuent nettoiees, ne souffrant que le bestail seiourne longuement sur la lictiere, laquelle on ostera de trois en trois, ou de quatre en quatre iours, apres la seconde muë, pour du tout nettement & freschement tenir le bestail, lors mesme que les chaleurs s'approchent, dont il est importuné: iusques adonc n'estant requis d'y aller tant curieusement, pour estre la lictiere durant les froidures, plustost vtile que nuisible au bestail, se tenant chaudement parmi elle; pourueu aussi qu'on n'abuse de tel relasche, y en laissant par trop.

Les vers ne seront visités de beaucoup de personnes.

Leur logis sera tenu nettement.

Sera parfumé quelques fois. Les tables souuent nettoyees.

A L'IMPOVRVEV quelquesfois retournent des bouffees violentes de froidures, contre l'attente & le cours de la saison, tres-nuisibles à nos vers. A ces euenemens l'on remedie, en tenant curieusement closes toutes les ouuertures du logis, potes & fenestres, iusques aux moindres : & en eschauffant le dedans, auec des braises qu'on y apporte en diuers endroits. La paresse du gouuerneur a donné ce blasme à nos magniaux, que d'estre estimés puants, dont plusieurs les abhorrent. Ce sont les pellicules de leurs despouïllemens & leurs charongnés mortes, meslees parmi la lictiere, faicte du residu de la fueille qui sent le vert, d'où prouient toute la puanteur qu'on treuue dans les chambres: nō de ces nobles animaux, lesquels d'eux-mesmes ne sentent rien, non pas mesme leur fiente, non plus que sablon, aians de leur naturel autant en detestation l'ordure & l'infection, qu'ils aiment les bonnes senteurs. Moyennant l'ordre susdit, non seulement gouuernera-on ce gentil bestail auec profit, ains en sera son habitation rendue plaisante : & sentant bon, comme boutique de parfumier, sera treuuee d'agreable seiour pour les personnes honnestes. Aussi est ce pour Gentils-hommes, & Damoiselles que ces excellens animaux trauaillent.

Remedier aux inopinees froidures.

QVE doncques le gouuerneur de nos vers pense à estre diligent en sa charge : Qu'il ne laisse inconsiderément visiter son bestail à tous venans, auec trop de liberté, de peur que par fraude, ne leur mes-auienne: Qu'il tienne le logis net : Qu'il n'espargne les parfums, pour opportunément les emploier: Qu'il soit scrupuleux à la fueille, pour n'en donner au bestail, que de parfaitement bonne : à ceste cause, qu'il commande aux amasseurs, de ne se mettre iamais en œuure sans auoir laué les mains, & y tienne l'œil : Qu'il laisse plustost auoir faim à son bestail, que par impatience, le paistre de fueille mal qualifiee.

Necessaires maximes.

L'ordre requis à remuer le bestail.

En ostant la lictiere, tout-d'vne main est remué le bestail de place en autre, à son grand contentement. Pour cela commodément faire à l'vn des bouts de chacun estaudis, sera laissee certaine place pour mettre les vers, qu'on prendra ioignant icelle, en autant d'estenduë de table, laquelle par ce moyen se trouuant vuide, receura les vers de la partie voisine; & ainsi des suiuantes, dont tout le contenu en l'estaudis, se descouurira & recouurira alternatiuement, par portions; à la maniere que pour secher le foin au pré, on le renuerse, le plein remplissant le vuide. Ainsi sans porter loin le bestail, sera-il doucement posé pres de son giste, & ce sera sans aucunement le toucher, de peur de l'offenser pour sa delicatesse, si à l'instant qu'on le voudra changer de place en autre, on luy donne à manger: car il ne faudra que prendre les fueilles esquelles aussi-tost se seront attachés les vers, pour les enleuer, & sans les reposer en aucun lieu, les loger tout-d'vn-trait, où l'on desire. Sera besoin disposer de telle sorte les tables: que sans esbranlement, par pieces separees, facilement on les puisse toutes oster & remettre en l'estaudis, pour l'aisance du nettoier. Car par ce moyen, tirees de l'estaudis, comme liétes, l'vne aprés l'autre, on les frappera contre le paué, à fin de les descharger d'ordure: aprés on les baliera & espoussetera parfaitement bien.

Tãt plus les magniaux viuent, tant plus au large conuient les loger & Frotter les tables auec du vin, &c.

A mesvre que par l'aage, les magniaux s'accroissent & engrossissent, vont de iour à autre occupant plus de place: dont est necessaire tenir prestes des tables de relais, à fin de receuoir ceux que separerés de la presse & les mettre tous à leur aise, pour ensemble fructifier tres-bien. Car c'est chose bien experimentee, que peu de magniaux nourris au large, rendent plus de soye, que grand nombre à l'estroit. Ferés frotter les tables, auant qu'y remettre les vers, auec du vinaigre, ou d'autre vin, & auec des herbes odoriferantes, pour les resiouir. Comme aussi se plaisent-ils à la senteur des pourreaux, des aux, des oignons, si la leur accoustumés dés leur ieunesse; contre l'opinion de ceux qui tiennent ces fortes senteurs leur nuire, pour ne l'auoir bien experimenté. Ce doute ayant esté suffisamment esclairci par la preuue. Et non seulement resiouïsés vos vers par agreables senteurs, ains les en soulagés en la plus-part de leurs maladies. Sur quoy parlerons de leurs maux & de leurs remedes.

Causes des maladies des vers & leurs remedes.

Les extremités des froidures & chaleurs; le trop ou trop-peu manger; le paistre de mauuaise fueille, sont les principales causes des maladies extraordinaires de ce bestail. S'il est trauaillé de cause froide, on le secourra par chaleur, en fermant le logis, comme dessus, en le parfumant auec de l'encens & autres matieres odoriferantes: auquel parfum aucuns aioustent du lard & des saucissons coupés par roüelles. Le bon vin, le fort vinaigre, & l'eau-de-vie, confortent ces animaux, ayans esté refroidis. Si au contraire ces animaux sont trauaillés du chaud, faudra recourir à la fraischeur, en ouurant portes & fenestres, pour donner passage à l'aïr & aux vents, passans à trauers des chambres & salles, esuentans l'interieur au contentement des vers, se remettans en bon estat, par ce seul & petit remede. N'estant le logis si bien disposé que de besoin, seront les Vers portés par tables, dehors à l'aïr, pour le leur faire humer, demie heure deuant Soleil-leuant. La diete, est le vray moyen pour guerir ceux de ces animaux qui par trop auoir mangé, sont deuenus malades. L'on ne leur baillera rien

ra rien d'vn couple de iours; pafsés lesquels, ce sera fort sobrement qu'on les paiftra & peu à la fois. Comme aussi peu-&-souuent, conuient donner à manger à ceux qui par famine, sont deuenus langoureux, pour les remettre & saouler, sans les engorger. Le mal est bien plus difficile à guerir, de ceux qui ont esté repeus de mauuaise fueille, comme de la iaune, maculee, ou trop nouuelle. Car souuentesfois, de ceste-cy, ainsi qu'a esté dit, leur auient flux de ventre, qui les creue: & de celle-là, la peste toute certaine. De ceste maladie-ci les magniaux viennent tous iaunes & tachetés de meurtrisseures; dequoy vous apperceuant tant soit peu, ne faillés de les remuër diligemment en chambre & tables separees, pour essaier de les sauuer par bon traictement, ou du moins, pour euiter la contagion au reste du troupeau. Mais tenés pour desesperee, la guerison de ceux qu'auec les marques dittes, verrés estre baignés au ventre, par certaine humeur leur decoulant en telle partie du corps, lesquels enleuerés d'entre les autres, pour viande aux poules. Comme les parfums aident à guerir toutes les maladies de ce bestail, aussi se remuër de chambre en autre, luy est generalement salutaire; par tel changement, estant remis en vigueur. En aucune ou peu de ces maladies-cy, n'entreront les vers, si leur gouuerneur les manie auec l'artifice & diligence susdits: en quoy, outre le hazard de tout perdre, s'espargne la peine: estant beaucoup plus aisé à destourner le mal, par preuoyance, que le curer, par medicamens. A quoy premierement l'on visera, afin que par negligence, l'on ne se priue du profit esperé de ceste nourriture. La solicitude estant requise tres-grande à la conduicte de ce bestail, contraint ceux qui l'ont en charge, non seulement d'en estre prés durant tout le iour; ains d'y-emploier bonne partie de la nuict, pour les secourir à toutes occasions, lesquelles curieusement l'on recherchera. Les souris, rats, chats, font grand degast à la troupe de nos vers, quand ils y peuuent attaindre, les mangeans auec grand appetit, comme exquise viande. Contre telles tempestes, pour singulier remede, l'on tient des lumieres durant la nuict autour des magniaux, dont l'interieur du logis en estant esclairé, les rats & chats n'y vont qu'auec crainte. Et sont du tout chassés, par le son des clochettes qu'on y tinte. De l'vn & de l'autre l'on s'accommodera, disposant des lampes és endroits requis, en diuers lieux: aussi des sonnettes, clochetes, & autres engins menans bruit, mis en lieu facile à les remuër. Mais tout cela en vain, si souuentesfois la nuict on ne va faire la ronde à l'entour du bestail; à quoy seruira la lumiere, qui esclairant, donnera moyen d'aller & venir aisément par tout. Garderés ce pendant qu'aucun huile ne tumbe sur les magniaux. Car il n'en faudroit qu'vne goutte, pour leur nuire beaucoup, par les maladies que l'huile leur engendre. Ce que preuenant, ne se seruira-on de l'huile pour veiller, qu'és lampes attachees és murailles: & pour lumiere portatiue à panser le bestail, de chandelles de suif, de cire, ou d'autre matiere selon le païs,

Mal tres-dãgereux, &

Cestuyci incurable.

Profit de la curieuse diligence,

Chasser aux rats, destructeurs de nos vers.

Qu'aucun huile ne touche vers.

PAR tel traictement, & de la viande & de la main, dans sept ou huit iours suiuans le dernier despouïllement, vostre bestail se disposera à payer les despenses de sa nourriture. Ce que preuoyant de bonne heure, ferés preparer les rameaux necessaires à la montee des vers, pour y vomir leur

Aprester la matiere aux vers pour y filer la soye.

ſoye, s'y agrafans. A ramaſſer les vers (ainſi appelle-on telle œuure) pluſieurs matieres ſont bonnes, mais non aucune rameure verte, pour le danger d'offenſer le beſtail ſe reuerdiſſant, miſe en œuure, comme elle feroit, le téps s'addonnant à la pluye. Les plus propres ſont le roſmarin, le bruſc, les ſarmens de vigne, le ieneſt, les iettons de chaſtanier, de cheſne, d'oſier, de ſaule, d'orme, de freſne, & en ſomme de tout autre arbre & arbriſſeau flexible, n'ayant mauuaiſe ſenteur. En l'application des rameaux va-on diuerſement, ſelon les diuers auis des perſonnes. Aprés auoir nettoyé le pied des rameaux, à fin de tant moins occuper de place, on les arrangera droictement, comme rangs de colõnes equidiſtans d'vn pied & quart, peu plus ou moins, trauerſans les tables d'vne largeur à l'autre. Le pied du rameau ioindra à la table en bas, & la cime, pour le rencontre de la table ſuperieure, & ſa longueur, ſe recourbera és coſtés, dont ſe façonneront des arceaux. Par telle diſpoſition, l'eſtaudis reſſemblera à des galeries faites à arcades, à pluſieurs eſtages, les vns-ſurpaſſans ſur les autres, comme Amphiteatres. choſe plaiſante à voir. Le vuide de l'entre-deux des arceaux, ioingnant la table d'en-haut, eſt rempli de iettons de lauande, d'aſpic, de thym & ſemblables arbuſtes odorantes; ſelon la commodité du païs, pour ſeruir doublement. Car en ceſt enramement, les magniaux ont à choiſir de place, pour fermement y attacher leur riche matiere, comme à cela ils ſont fort difficiles, y allans fantaſtiquement: & y ſont comme parfumés, par l'agreable ſenteur de ces arbuſtes, dont gaiement trauaillent-ils en tel endroit, à l'vtilité de l'œuure.

Av ſeptieſme ou huictieſme iour donques, que vos magniaux feront ſortis de leur derniere muë ou maladie (maladie proprement pouuant bien appeller telle muë, pour le mal qu'ils y endurent, pluſ-grand qu'en nulle des autres, ſouuent iuſques à mourir) les remuërés aux tables ainſi ramaſſees, ſans eſpoir de leur changer plus de place, ne de lictiere. Là les nourrirés-vous à l'accouſtumee; c'eſt à dire, auec toute abondance, ſans eſpargne, iuſques à ce que verrés les plus hardis magniaux entrer en fréze, ce qui eſt, prendre la route pour s'en monter; & laquelle on preuoid par leur extraordinaire contenance, diuagans par la troupe, en courant, ſans tenir conte de la viande; & peu apres les voyans eſcheller par les pieds des rameaux, pour (quittans le manger) s'aller embeſongner à vomir, ou pluſtoſt à filer leur ſoye. Déſ-lors vous commancerés à diminuer leur ordinaire, iour apres autre, pour en ſuite ne leur bailler du tout rien, quand, à fin de s'enramer, toute la troupe aura abandonné la table, ou peu s'en faudra, ne reſtans que les tardifs & pareſſeux. En ceſt endroit, ſe recognoiſſent ceux qui auront fait des longs à eſclorre, pour s'en monter les derniers: eſtant vne neceſſaire conſequence, que les premiers naiſſans, ſont les premiers filans, & au contraire. Et comme grand conte ne faut tenir de la graine tardiue à eſclorre, non plus conuient-il faire eſtat des vers pareſſeux à monter. Parquoy, au bout de trois ou quatre iours, que les premiers auront prins le ramage, enleuerés les reſtans de toutes les tables, pour les aſſembler en vne, & les y nourrir iuſques à leur fin. Ainſi, les haſtifs & tardifs magniaux fileront leur ſoye; ce que commodément ne pourroyent-ils faire, quand, ſans telle diſtinction, les dernieres ſe iettent

Aſſembler les pareſſeux

ſur

sur l'ouurage des premiers,auec grand destrac,& cest apparent danger, qu'auant que ceux-là eussent acheué leur besongne,les papillons de ceux-ci,par telle longueur ja formés dans le ploton,n'en sortissent,au detriment de l'entreprinse. Deux ou trois jours mettent les vers à perfaire leurs escailles, plotons ou coucons(diuersement nommés selon les lieux)au bout desquels sont-ils du tout acheués,comme on le recognoit en approchant curieusement l'oreille prés d'eux. Car comme ces bestioles font quelque petit & doux bruit en mangeant; aussi de mesme bruient-elles en façonnant leurs escosses: lequel bruit elles cessent,finissans leur ouurage. *Combien de temps employët à filer leur soye.*

Voila la Soye faite,ce n'est pas pourtant la fin du labeur des Magniaux: car c'est par la graine qu'ils acheuent de trauailler & de viure, finisans leur vie par leur chere semense,qu'ils nous laissent,pour se renoueller en icelle par chacune annee: & par ce moyen, nous conseruer la possession de la soye, comme à leurs heritiers. Miracle de Nature. Vn ver s'enferme dans son ploton de soye; là il se transforme en papillon; dix iours à cela il employe: au bout d'autres dix iours, il en sort par vn trou, à cest effect persant le coucon, d'où se desemprisonnant, retourne à la veuë des hommes, mais c'est en sa figure nouuelle de papillon: s'accouplent masle & femelle joints ensemble, la femelle fait ses œufs ou graine: ainsi terminans leur labeur auec leur vie. Et ce qui augmente la merueille, est, la longue abstinence de cest animal, viuant vingt trois iours, sans prendre aucune substance, priué mesme de la clarté, pour le temps qu'il demeure dans son escosse, comme en estroicte prison.

Or d'entrer en discours sur les qualités de ceste bestiole,à laquelle defaillent notoirement, chair,sang, ossemens, veines, arteres, nerfs, boyaux, dents, yeux,aureilles, escailles, espines, arestes, plumes, poils, excepté aux pieds quelque subtile bourre, ressemblant à poil folet ou du-vet, & autres choses communes, presque à tout bestail terrestre, aquatique, aërin, ce seroit trop philosopher, telle contemplation rauissant l'entendement humain, mesmes en ce que ce Vermisseau, l'vne des abiectes bestes du monde, est ordonné de Dieu pour vestir les Rois & Princes: en quoy se trouue suffisant argument pour s'humilier. Et ceste sienne particularité est remarquable, qu'elle rend la riche soye toute filee, preste à desuider, vomissant tout fait le filet: duquel elle compose son ploton,auec extreme soin & affectionné labeur. Ce qui n'est communiqué ny à la laine,ny au cotton,ny au chanvre,ny au lin, dont les hommes s'habillent; mais auec artifice les faut preparer, pour les rendre au poinct de filer. *Animal admirable.*

Ici est à propos de monstrer le subtil artifice que l'homme a inuenté pour reparer le defaut de graine & semence des vers-à-soye,aduenant qu'elle soit perduë. Chose tiree des secrets de Nature, & recerchee auec grande curiosité, semblable à la production des mousches-à-miel, dont les Anciens ont escrit,comme i'ay dit cy-deuant. Au Printemps vn ieune veau est enfermé dans vne estable, petite, obscure, seiche,& là nourry auec la seule fueille de Meurier,vingt iours durant,sans nullemét boire,ny manger autre chose durant ce temps-là,au bout duquel est tué & mis dans vne cuue pour y pourrir. De la corruption de son corps sort abondance de vers-à-Soye, qu'on prend auec des fueilles de Meuriers, s'y attachans: lesquels nourris & esleués selon *Estrange moyen de se pouruoir de vers à soye, sans semences.*

ués selon l'art & commune façon, produisent en leur temps, & Soye & semence, comme les autres. Aucuns racourcissans la despense & le chemin, de telle invention, en ont tiré ceste-ci. De la cuisse d'vn veau-à-laict est prinse vne rouëlle pesant sept ou huict liures, & mise pourrir en caue-fresche, dans vn vaze de bois, parmi de la fueille de Meurier, à laquelle les Vers-à-Soye sortans de ceste chair, s'attachent: d'où tirés, sont traittés comme dessus. Ie vous represente ces choses, sous le credit d'autrui, en attendant que la preuue me donne matiere de vous asseurer de ce qui en est: Me plaignant en cest endroit de nos predecesseurs, auec Pline, comme il faisoit des siens, en ce qu'ils disoyent, le vaze de lierre ne pouuoir contenir le vin, & pas-vn d'eux n'en auoir fait l'experience. Ie vous represente, di-ie, ces choses, à ce que se rencontrant vraye telle creation de Vers-à-Soye, & y treuuât de l'auantage, soyons deliurés de la peine d'en enuoyer cercher la semence en Espagne & ailleurs, renouuellant le souci de s'en pouruoir par chacune annee. S'il est question de discourir là dessus, ie dirai, tel engendrement de Vers-à-Soye n'estre mescroyable, puis que toute corruption est commencement de generation. Nous voyons tous les iours que des choses corrompues sortent diuerses vermines, selon les diuerses qualités des matieres. Du taureau, & selon l'Escriture, du Lion, s'engendre l'abeille: du cheual les freslons: de la charoigne humaine le serpent: Les Anciens tiennent du cheual & du mulet s'engendrer les guespes, de deux diuerses sortes, pour la diuersité de ces deux animaux, comme i'ai dit au chapitre precedent, & des asnes les bourdons. Et soyent des viures, habits, meubles, iusques au bois, par tout, en la terre, en l'eau, en l'air, en lieu humide, en sec; treuue-on que Nature cree des bestioles, vermisseaux, mouscherons auec autant d'admiration, qu'admirable est le Createur.

Cognoissance de la maturité des Vers.

QVELQVES iours auant que les Vers prennent la montee sur les rameaux pour vomir la Soye, ils manifestét leur dessein, par la lueur de leur corps, qui deuient diaphane & translucide, comme raisins meurissans: auquel poinct recognoit-on aucunement, à la couleur de leur corps, la couleur de la Soye qu'ils feront. Lors remarque-on les Vers estre diuersemét colorés, toutesfois distinctement, de iaune, d'orangé, d'incarnadin, de blanc, & de vert, qui sont les cinq couleurs de la Soye. Aussi discerne on les masles d'auec les femelles. Les yeux pretendus des Vers satisfont à ceste curiosité: car la peinture d'iceux és masles, est plus apparente de noir, qu'és femelles, lesquelles en tel endroit, n'ont que de tres-subtiles marques & deliés filamens. Quant à la couleur de leurs corps, selon les climats, l'vne est à preferer à l'autre. La plus-part de la graine d'Espagne produit des Vers blancs: & estant telle graine la plus valeureuse que nulle autre en ces climats, nous priserons aussi plus la blanche, que ni la noire, ni la grise, ni autre.

De quelle couleur sera la Soye.

Distinction du sexe de ce bestail.

Les Vers sont de diuerses couleurs.

Retirer la Soye des rameaux, &

APRES, auec la mesme diligence dont nous auons cultiué nostre Soye, finalement nous la vendangerons, ne pouuant ceste derniere action, qu'auec tres-notable interest, souffrir le delai, non plus qu'autre recolte de l'annee. L'escume de la Soye est la premiere matiere que vomissent les Vers, de laquelle ils iettent les fondemens de leur edifice. Ils l'attachent fermement auec beaucoup d'art entre les rameaux, lesquels chargés de ces riches coucons, ressemblent à des arbres exquis, qu'on void garnis d'abricots, de poi-

res d'Esté, & d'autres precieux fruicts. Là prend-on les coucons en parfaite meurté; laquelle se remarque par les adresses dittes. Tarder plus de sept ou huict iours à les desramer, seroit se cõstituer au hazard de conuertir la Soye en filozelle, pour le loisir qu'on donneroit au papillon de percer son coucon, afin d'aller faire sa graine. C'est pourquoy le plus asseuré sera, de commencer dans le sixiesme iour de la montee des Vers. On les prendra doucement, sans froisser la beste qui est dedans, par là preuenant les macules des coucons, qui auiennent par leurs corps creués, se conuertissans en humeur tellement gluante, que par apres est impossible d'en déuider toute la Soye. *Quand.*

POVRVOYANT à l'auenir l'on auisera à se fournir de graine, pour la conseruation de l'engeance. I'ai monstré le but de ce Ver, estre, apres auoir ourdi la Soye, de faire de la graine, pour se perpetuer parmi nous. A quoi cõuient limiter sa naturelle affection, de peur que luy laissant faire à plaisir, au lieu de la Soye, que nous auons de ce mesnage, nous n'eussions que de la filozelle. Parce que, pour faire de la graine, le Ver conuerti en papillon, comme i'ai dit, sort du ploton, qu'à telle cause il perce. Estant percé, les filets de la Soye se treuuent tronçonnés, par consequent indeuidables, & intirables dõt l'on est cõtraint de carder telle matiere, cõme laine, pour apres la filer: laquelle par ce moyen, perdant son lustre, où consiste le plus de la beauté de la Soye, d'icelle descheant, est conuertie en filozelle. Pour preuenir laquelle perte, & aussi pour n'auoir besoin de tant de graine, comme le naturel des Vers nous en fourniroit: d'vne partie des coucons ou plotons, nous-nous seruirons pour graine & semence, laissans l'autre, pour le tirage de la Soye: ainsi que ci apres sera monstré. Comme pour auoir des beaux bleds l'on choisit les meilleurs espis pour semer; aussi eslirons-nous pour semences, les plotons les mieux qualifiés, sans craindre tant la perte presente auenant du percer, que de souhaiter le profit auenir. A telle cause choisirons-nous les coucons ou plotons les plus primerains, les plus gros, les plus durs, les plus pesans, les plus pointus: de couleur de chair ou d'incarnadin, marques de valeur; en telle quantité qu'on desirera, selon ceste supputation, qu'vne once de graine, communément, sort de cent femelles, peu d'auantage, par l'accouplement de semblable nombre de masles. Par recerche curieuse, aucuns tiennent chacune femelle pondre cent œufs ou grains, & partant, vne once en contenir dix mille grains: mais pour l'inegalité des semences & des poids, cela ne se peut accorder par tout, ni en toute sorte de graines. Aucuns pour l'espargne, baillent deux femelles à vn masle, croyans y pouuoir suffire: mais pour l'incertitude de l'euenement, & la grande solicitude requise en cest endroit, pour les accoupler ensemble de fois à autre, le meilleur sera s'arrester à ce que l'experience a authorisé pour bon, c'est en y mettant autant de masles, que de femelles. Les coucons enfermans les papillons masles, sont gresles & longuets: ceux dont sortent les femelles, gros & ventreux par le milieu: & les deux, aigus plus en vn endroit qu'en l'autre, se rapportans à la figure de l'œuf. Les mousses des deux bouts n'ayans aucune pointe ou petite, ne sont à desirer; ains plustost la race en defaillir, pour la difficulté qu'on trouue à en tirer la Soye, n'estant possible comment qu'on les manie, d'en sortir toute la Soye du bassin; à cause de certain

La graine pour semence.

Marques de la valeur des coucons.

De leur sexe

tain entrelas qui ſe rencontre és plotons qui ſont de ceſte figure (non és autres) empeſchant de les deſuider, choſe trs-conſiderable & pour la quantité de la Soye,& pour la qualité : car, ni tant de Soye,ni tant belle s'en rendra-elle, eſtant meſlangee de tels coucons, que ſi elle prouient des ſeuls pointus.

Moyen pour retirer la graine.

AINSI choiſis les plotons,ſeront enfilés,non en les perceant à trauers,de peur de les eſuenter & par conſequent les rendre inutiles ains ſeulement en faiſás paſſer l'eſguille par la premiere filozelle appellee, bourrette,deſquels ſeront faictes des petites chaines,chacune compoſee d'autant de maſles que de femelles. On les ſuſpendra ſur des cheuilles,en chambre plus fraiſche que chaude, toutesfois ſeiche,pour,à leur aiſe, les papillons ſortir des plotons, s'accoupler enſemble, maſles & femelles, & là en mourant de compagnie, faire leur graine, ainſi terminans leur vie. Eſt neceſſaire aider au peu d'adreſſe de ces Vers, eſtant alors ſur la fin de leur aage, afin de bien meſnager la graine, autrement s'en perdroit beaucoup. A meſure qu'on verra les papillons ſortir des coucons, on lés accouplera, maſle & femelle, ſi ia ne le ſont d'eux-meſmes, à quoi ſe monſtrent-ils treſ-diligens; & eſtans attachés enſemble, ſeront pour la dernire fois,mis repoſer ſur des fueilles de noyer, eſtendues en vne table dreſſee ſous des coucons,pour y acheuer leur œuure la femelle vuidant ſes œufs ou ſa graine, deſſus la fueille de noyer: d'où en apres, quoi que fermement attachee contre, elle eſt aiſément retiree: parce que la fueille eſtant bien ſeche,eſt facilement reduite en poudre,& icelle emportee par le vent,reſte nette la graine, comme l'on deſire. Aucuns,auec beaucoup de raiſon, n'eſtendent pas la fueille de noyer ſur la table, ains en font des petits faiſſeaux, qu'ils ſuſpendent ioignant les chaiſnes des coucons: attendu que plus facilement la femelle fait la graine eſtant ſuſpendue par deſſus le maſle, que couchee de plat ſur la table. Faire grener les papillons ſur du papier, ſelon l'vſage d'aucuns, n'eſt le profit de l'œuure, parce qu'on n'en peut oſter la graine qu'en raſclant auec vn couſteau, dont beaucoup s'en caſſe. Mais encores plus mal à propos y vont ceux qui poſent leurs papillons ſur du linge, d'autant que s'y attachant la graine treſ-fermement, elle n'en peut eſtre retiree, qu'auec perte: pour laquelle euiter, eſt-on contraint de garder tel linge iuſques au Printemps, & lors en le chauffant faire eſclorre la graine, & d'icelle en prendre les Magniaux. Par tel ordre ne ſe peut-on ſeruir de l'eſpreuue du vin; ne peſer la graine, pour ſçauoir de quelle quantité de Vers, vous-vous chargés; dont peut auenir de la confuſion en la nourriture.Ni la fueille de noyer,ni le papier, ni le linge, ne ſont ſi propres à receuoir la graine ſortant de la beſte,que le camelot ou la burate: d'autant que de telles matieres (la graine s'y eſtant treſ-bien attachee) en eſt de meſme oſtee ſans aucune violence ne deſchet: car c'eſt ſeulement en frottant doucement entre les mains le camelot ou la burate; qu'on la fait deſprendre.

Filozelle.

LES coucons qui auront ſerui pour la graine,ne pourront par apres eſtre employés qu'en filozelle, non à cauſe de la matiere, qui touſiours demeure vne; mais pour le tronçonnement du filet qui a eſté coupé par le Ver,en s'y faiſant vn trou, pour auoir paſſage hors de la priſon,comme a eſté dit. Dequoi s'eſtans prins garde les Eſpagnols, eſpargnans les coucons mieux qualifiés,

lifiés, pour le tirage, employent en graine les doubles & triples, sans grande tare de la Soye, si autrement ils sont de bonne marque. Aussi ne se peuuent-ils guiere bien tirer, à cause de la multiplicité des bestes, lesquelles vomissans leur Soye en commun, rendent l'ouurage fort confus; dont ils sont mis au rang des percés pour la filozelle. L'estre double ou triple, n'est du vice du ver, ains plustost de gaillardise & souplesse. Quelquesfois aussi auient du defaut du lieu, qui estant trop presse, contraint ces animaux, pour filer leur Soye à s'entasser les vns sur les autres, confusément s'assemblans deux ou trois Magniaux, & d'auantage, dans vn ploton, sans distinction du masle ny de femelle, bien qu'ignoramment aucuns disent, vn coucon double contenir deux bestes de diuers sexe. La negligence du gouuerneur cause souuentefois tel desordre, quand ne se prenant garde de prés au commencement de la montee des vers, les laisse aller où ils veulent. A quoy pouruoira-il, en les guidant conuenablement: & de mesme releuera ceux qui tombent à terre: mettra les courts & paresseux dans des cornets de papier, pour faciliter leur ouurage par là, leur aydant à parfaire leur ploton; sans laquelle diligente curiosité, plusieurs Magniaux se perdent, soit en s'estouffans, soit en vomissans leur Soye mal à propos, parmi leur lictiere. De chacun ploton double ou triple, ne sort qu'vn papillon, bien qu'il y en ait plusieurs dedans, d'autant que ne pouuans tous estre meurs à la fois, le premier qui en sort en persant le ploton par son issuë, esuente les autres papillons; dont morfondus, demeurent imparfaicts & se meurent; ou seroit que par rencontre, leur commune meureté & issuë, aduint en mesme poinct & moment, ce qui ne se void que tres-rarement.

Les doubles & triples.

Les courts & paresseux.

POVR l'abondance & bonté de la Soye, seroit à souhaitter, les plotons estre jettés dans le bassin, pour les tirer, dés-incontinent les auoir arrachés des rameaux sans nullement sejourner, attendu qu'ainsi fraischement prins, toute la soye en sort facilemēt & sans violence, ne deschet aucun: ce qu'on ne peut esperer du ploton gardé quelque temps, parce que la gomme, auec laquelle le ver attache ses filets l'vn contre l'autre estāt seichee endurcit tellemēt le ploton qu'on ne les peut des-uider qu'auec difficulté & perte, dont quelque portion de soye reste dans le bassin: & ne demeure iamais si belle, que celle qui est recentement & facilement tiree. D'ailleurs, par telle hastiueté, est espargnee la crainte, que les papillons gastent l'ouurage, ne leur estant donné le loisir de perser les coucons pour en sortir. Mais parce que tres-difficilement pourroit-on, dans sept ou huict iours, tirer toute la soye d'vne raisonnable nourriture, pour le grād nombre d'ouuriers qu'à ce conuiendroit employer, l'on tiédra l'vne & l'autre de ces deux voyes; à sçauoir, en se mettant en besongne à tirer les coucons, dés-aussi-tost qu'on s'apercevra y en auoir nombre de parfaicts, des rameaux, les iettant directement dans le bassin, apres les auoir pelés & despouïllés de leur bourrette, sans autre delay. Et tuer les papillons des autres qu'on est contrainct de garder, afin qu'estans les bestes mortes dedans, les coucons restent exempts de la crainte d'estre percés, & par consequent reserués pour la bonne Soye, puissent attendre le loisir du tireur. Cela se fait en exposant les coucons au Soleil de midy, dont la chaleur estouffe la beste dās son propre ouurage: mais il y faut vser de moyē, de peur de brusler la soye. Trois ou quatre fois en diuers iours,

Le tirage de la Soye ne veut estre delaye,

& pourquoy.

Moyen de tirer les bestes dans les coucons.

feront les coucons mis au Soleil, & à chacune, y sejourneront deux heure deuant Midi,& autant aprés, afin que la grande chaleur de celle partie du iours,estouffe promptement les vers, deuant qu'estre formés en papillons: ce qu'auiendra en estendant les plotons sur des linceuls, & souuent les remuans leur faire à tous sentir sans aucun excepter, l'ardeur du Soleil: à la charge toutesfois de se prendre garde que par trop rude maniment, l'on ne froisse les vers dans le coucon,pour n'embrouïller la Soye de la matiere de leurs corps: laquelle (comme a esté dit) englue tellement la Soye,qu'impossible est par-aprés de la desvider. Mais tout doucement plusieurs fois le iour, on les remuera d'vn costé à l'autre, puis chaudement seront emmoncelés & enuelopés dans des linceuls, & ainsi transportés en chambre fresche, non en caue humide,comme aucuns font, mal à propos. Defaillant le Soleil (comme il auient souuent que le Ciel est couuert) faudra recourir au four, moyennant eschauffé, ainsi qu'il pourroit estre deux heures apres en auoir tiré le pain,dans lequel, à pleins sacs, mettra-on les coucons, qu'on reposera sur des aix, pour crainte que les pierres du paué ne les bruslent. Là demeureront vne heure ou heure & demie, en reïterant le moyen iusques à ce que cognoistrés les bestes estre vrayement mortes, dequoi sans grande perte serés resolu; en fendant vn coucon des plus suspects pour en voir l'interieur. Vous-vous prendrés garde cependant de ne brusler vostre Soye par trop de chaleur,ce preuoyãt,le plus seur sera d'eschauffer moins le four,& y retourner tant plus souuent, que trop: & en se voulant haster, perdre tout l'ouurage.C'est estouffement de Vers,ou papillons ja formés, est de grande importance, car y allant, ou ignoramment ou nonchalamment, l'on ne se donnera garde,que ou les papillons sortiront du coucon,selon leur naturel, ou ne pouuans du tout prendre l'air, demeureront en chemin, aprés s'estre efforcés de passer outre, rongeans le dedans des coucons : desquels peu de Soye pourra sortir puis apres, & celle-là encores non guiere bien qualifiee. Mal comparable à celui des rats en ce poinct differens,que les rats rongent l'exterieur des coucons, pour manger la beste qui y est enfermee ; & les papilions, l'interieur pour se des-emprisonner. Les coucons ainsi preparés attendront voirement le loisir du tireur. Mais ce sera auec vn iusques-où, afin que sans abuser du delay, vous-vous puissiés conseruer la Soye en sa naturelle beauté, sans deschet du poids: en l'vn & en l'autre tant plus estant defraudé, que plus longuement les coucons seront gardés. Parce que de iour à autre, s'augmentant la durté des coucons, de mesme s'augmente la difficulté du tirage : dont la Soye se tronçonne auec diminution de la quantité: & par la longue garde, la qualité s'en empire. A ces pertes, remedie la diligence, moyennant laquelle n'estant donné temps au coucon de s'endurcir par trop,la Soye s'en retire asés bien : dont le tirage se continuera, sans se diuertir à autres vsages, iusques au dernier coucon. Ainsi recueillerés-vous entierement de ceste nourriture, & Soyes & filozelles,sans aucune perte.

Assortir curieusement les coucons, pour en tirer la Soye.

Ce fait, les coucons seront assortis, mettans à part les percés & les maculés d'vn costé, pour en faire de belle filozelle, comme estant de la plus fine matiere: & de l'autre, les entiers, les simples, & les nets, pour en tirer la Soye belle & pure: de tous lesquels, pour vn preallable, retirera-on la

bourrette,

bourrete en poilant les coucons par le dessus, de laquelle l'on fera de grossire filozelle, d'autant que c'est l'escume que la beste vomit au commencement de son œuure.

De la façon des fourneaux, des bassins, des roües ou tours, nommés à Paris, desuidoirs: & à Tours, guindres: ou comment on les doit mouuoir, si ce sera à la main, au pied, ou à l'eau pour le tirage, n'est besoin de parler en cest endroit: presque jamais ne s'accordans ensemble les ouuriers, chacun aiant son stile particulier. Seulement dirai-je, que les bassins de plomb rendent la soye plus claire, que ceux de cuiure; à cause de la rouïlle à laquelle ceste matiere-ci est sujette, pour peu que l'eau y sejourne dedans, dont le plomb est du tout exempt. Que les roües doiuent estre grandes, pour l'auancement de l'œuure; lesquelles on pourra accommoder à y faire deux escheueaux à la fois. Que le feu du fourneau soit de charbon, ou du moins de bois bien sec; à fin que le feu soit sans fumee, tant pour la commodité du tireur, que beauté de la soye; laquelle pour sa delicatesse, facilement se noircit à la fumee. Aussi est-il en la liberté de l'ouurier, de tirer diuersement la soye selon les ouurages où l'on la veut employer. Mais d'autant que le pere-de-famille la desire, principalement pour vendre & conuertir en deniers, le meilleur sera de la faire la plus belle qu'on pourra, ayant esgard à la faculté de la matiere, & au desir des achepteurs.

Des outils du tirage, & autres obseruations.

Des plotons prouenus de vers de bonne race, & nourris de fueilles blanches, suffira que l'ouurier en tire vne liure & demie, poids de Paris, par iour, peu moins: car par telle limite, sera-elle assés desliee, pour s'approprier à tous vsages, & partant plus vendable, qu'estant plus grosse. Ceste-cy se tirera des plotons simples & meilleurs, selon l'assortiement susdit, reseruant les doubles & maculés (si on ne les veut tous assembler auec les percés, pour filozelle) à en faire quelques escheueaux separés, que les marchands prennent à mesme prix que la fine Soye; leur estant telle grossiere, vtile en quelques ouurages. Mais ce seroit enlaidir toute la Soye, & par consequent en raualer le prix, si sans distinction l'on tiroit tous les coucons ensemble. Ce que craignans les marchands, à la veuë des escheueaux grossiers, acheptent volontiers toute la Soye, par là s'asseurans, n'estre interuenue aucune confusion, ne franduleux meslange au tirage. Ces doubles & maculés sont fort difficiles à tirer, & encores comment qu'on les prenne, ne rendent-ils que grossiere Soye: estans aussi en mesme predicament, les mousses, comme a esté dit, qu'à telle cause pourrés mesler ensemble. La difficulté de leur tirage sera adoucie par le sauon, mis dans le bassin en l'eau quand-& les coucons: aidant aussi le sauon à tirer les vieux coucons endurcis par le temps, en amolissant la gomme naturelle qui tiẽt colés ensemble les filets de la Soye, lesquels par ce remede se laissent manier assés facilement. Deux escheueaux de Soye fera l'ouurier par iour, ou quatre, si à ce sa rouë, & son autre artifice, sont appropriés; tant par se mõstrer la Soye plus belle, en petites qu'en grandes escharpes ou escheaux; que par s'y employer plus des ataches qu'on fait des tronçons de la Soye, qu'en vne seule: par ce moyen on les vend autant que l'autre. Ioint que c'est la commodité des marchands, qui la mettent en œuure, estant plus propre à bailler à desvider en petit, qu'en grand volume.

La iournee du tireur.

Distinguer les Soyes.

Les reliefs du tirage ne se pouuans loger aux escheueaux, comme tronçons de soye, & ce qui ne se sera voulu despouiller restant au bassin, seront mesnagés pour estre employés en tapisseries, de table, de chaires, de licts, & semblables meubles de la maison ; meslangees ces matieres-cy, auec de la laine, du chanvre, du lin, du cotton, &c. Comme aussi des bonnes filozelles auec de la fine soye, seront faictes des estoffes, belles & profitables, pour seruir à l'vsage de la famille.

C'est la maniere de cueillir la soye, incogneüe de nos Ancestres, à faute de s'en vouloir enquerir : ayans longuement creu, comme de pere-à-fils, ce bestail ne pouuoir viure ailleurs, qu'au païs de son origine. Mais le temps, maistre des Arts, a monstré combien vaut la raisonnable recerche des choses honnestes : de telle curiosité, estant sortie la vraye science de gouuerner ce bestail, qu'auiourd'huy on employe, auec aussi peu de hazard que les terres sont semees, & les vignes plantees, pour auoir du bled & du vin. Ainsi souuent aduient, de rencontrer ce qu'on cerche ; Dieu benissant le labeur & trauail de ceux, qui employent leur entendement, non seulement pour eux, mais aussi pour l'vtilité publique.

Telle est l'origine du ver-à-soye, tel son gouuernement, tel l'effect & l'issuë de sa nourriture, animal tres-admirable pour plusieurs causes, dont non petite est donnee à la conseruation de sa race ; quand sans nulle despense & petit soin, elle est gardee durant l'annee, comme chose morte, pour en sa saison, reprendre vne nouuelle vie.

LA PREPARATION DE L'ESCORCE DV MEVRIER blanc, pour en faire du linge & autres ouurages.

CHAPITRE XVI.



LE reuenu du Meurier blanc, ne consiste pas seulement en la fueille, pour auoir de la soye, mais aussi en l'escorse, pour en faire des cordages, des toiles, grosses, moyennes, fines, & delicees, comme l'on voudra, preparant l'escorce ainsi qu'il sera veu cy-apres : par lesquelles commodités se manifeste le Meurier blanc estre la plante la plus riche, & d'vsage plus exquis, dont encores ayons eu de cognoissance. De la fueille du meurier, de son vtilité, de son emploi, de la maniere d'en retirer la soye, a esté cy-deuant discouru au long. Icy, ce sera de l'escorce des branches de tel arbre, dont ie vous representeray la faculté, puis qu'il a pleu au Roy me commander de donner au public, l'inuention de la conuertir en cordages & toiles, selon les espreuues que i'en ay monstré à sa Majesté. Et bien que ne soyons contraints de mendier des toiles de nos voisins (comme iusques icy, nous auons fait la soye) en ayans à suffisance pour nostre prouision, si ne laissera pourtant, le pere-de-famille, d'employer ce bien que Dieu luy offre tant liberalement, mesmes estant és Prouinces de ce Royaume, où les lins & chanvres sont rares ; comme de telles y en a plus que des autres. Par ce moyen, tirant de chés luy ceste belle commodité de linge, se trouuera-il d'autant mieux accommodé, que moins sera

contraint à desbourcer argent, à l'achapt de tant necessaires alimens.

Plvsievrs belles & rares choses, sont venues en lumiere par accidens. Le Lut excellent instrument de musique, est sorti de la curiosité d'vn medecin, qui faisant l'anatomie d'vne tortue, pour en voir l'interieur & l'assiete de ses parties, la maniant, dessechee toucha par mesgarde quelques nerfs tendus dans icelle, lesquels rendans son agreable, par le moyen du creux & vouçeure de l'escaille, print par là occasion de faire vn nouueau instrument, depuis appellé en latin *Testudo* du nom de l'animal. La presques miraculeuse sçience d'enter les arbres fruitiers est procedé d'vn pasteur, quand au dresser de sa logete, il fourra sans y penser, vne petite branche vifue d'arbre dans le tronc d'vn autre freschement coupé rés terre, où se reprenant, monstra l'admirable mariage de deux diuerses plantes, par-aprés tant recerché & rafiné par nouuelles additions.

Ainsi m'en a-il prins, touchant la cognoissance de la faculté de l'Escorce du Meurier blanc. Car pour sa facile separation d'auec son bois, estant en seue, en ayant fait faire des cordes (à l'imitation de celles de l'escorce de Tillet, qu'on façonne en France, mesmes à Louure en Parisis) mises secher au haut de ma maison, furent par le vent iettees dans le fossé, & puis retirees de l'eau bouëuse, y ayant seiourné quelques iours, & lauees en eau claire, aprés destorces & sechees, ie vis paroistre la toille, ou poil, matiere de la toile, comme soye ou fin lin. Ie fis battre ces escorces-là à coups de massue pour en separer le dessus, qui s'en allant en poussiere, laisse la matiere douce & molle, laquelle broïee, serancee, peignee à la maniere du chanvres & du lin, se rendit propre à filer & en suite, à estre tissue & reduite en toile. Plus de trente ans auparauant, i'auoy employé l'Escorce de tendres iettons de Meurier blanc, à lier des entes à escusson, au lieu du chanvre dont communement l'on se sert en tel delectable mesnage.

Voila la premiere espreuue de la valeur de l'escorce du Meurier blanc. lequel accident redigé en Art, n'est à douter de tirer bon seruice de telle inuention, ainsi estant le Meurier blanc de plusieurs vtilités, au grãd proffit de son possesseur. L'escorce du Tillet, outre qu'elle sert à faire des cordes, ainsi qu'à esté dit, se ploye aucunement à estre accommodee en toiles : mais c'est ouurage tres-grossier, cõme pour seruir en voiles de moulin-à-vent, & choses semblables. L'ortie rend vne exquise matiere, dont sont faites des belles & deliees toiles : mais il y en a si peu, qu'on n'en peut faire autre estat, que pour la curiosité. Quelques autres herbes & arbustes rendent aussi du poil, mais les vnes tant foible, les autres en si petite quantité, tant grossier, & auec tãt de difficulté à le tirer, qu'il n'est possible de s'en seruir auec aucune vtilité, ou seroit tres-petite. Il n'est pas ainsi du Meurier blanc, dont l'abondance du brancheage, la facilité de l'escorcemẽt, la bonté du poil procedant d'iceluy rendent ce mesnage tres-asseuré, voire, auec fort petite despence, le pere-de-famille retirera infinies cõmodités de ce riche arbre, duquel la valeur, non-cogneue de nos ancestres, a demeuré enterree iusques à present, cõme par les yeux de l'entendement il le recognoistra, encores mieux par les experiences. Mais afin qu'on puisse rendre de duree ce mesnage, c'est à dire tirer du Meurier l'escorce sans l'offenser, cecy sera noté : Que pour le bien de la soye, il est necessaire d'esmunder, d'eslaguer, detester les Meuriers,

incontinent aprés en auoir cueilli la fueille pour la nourriture des vers, selon, toutesfois, distinction requise, comme i'ay monstré. Dont les branches prouenantes de telles coupes, seruiront à nostre intention : par ce qu'estans lors en seue (comme en autre poinct ne faut iamais mettre la serpe aux arbres) tres-facilement s'escorceront-elles : & ce sera faire profit d'vne chose perdue, car aussi bien les faudroit-il ietter au feu. Mesmes toutes despouillees d'escorces, ne laisseront d'y bien seruir : si mieux l'on n'aime, au preallable, les employer en cloisons de iardins, vignes, &c. où tel brancheage est tres-propre, pour ses durs piquerós estant sec; & de long seruice, pour la durté, ne pourrissant de long temps : d'où finalement retiré, pour derniere vtilité, bruslé à la cuisine.

Et par ce que les diuerses qualités des branches, diuersifient la valeur de leurs Escorces, dont les plus fines procedent des tendres summités des arbres, les grossieres, des grosses branches ia endurcies, les moyennes, de celles qui tiennent l'entre-deux : Lors qu'on taillera les arbres, soit en les esmundans, eslaguans ou etestans, le brancheage en sera assorti mettant à part en faisseaux chacune sorte, afin que sans confus meslange, toutes escorces soyent retirees & maniees selon leurs particulieres proprietés. Sans delai, les escorces seront separees des branches, emploiant la faueur de la seue, qui passe tost, sans laquelle l'on ne peut ouurer en cest endroit : & ayant embotelé les escorces, chacune des trois sortes à part, l'on les tiendra dans l'eau claire ou trouble, comme s'accordera, trois ou quatre jours, plus ou moins selon leurs qualités & les lieux où l'on est, dont les essais limiteront le terme: mais en quelque part qu'on soit, moins veulent tremper dans l'eau les minces & tendres Escorces, que les grosses & fortes. Retirees de l'eau, à l'aproche du soir serót estendues sur l'herbe de la prairie, si l'aués à commodité, où ailleurs exposees à l'air, ayant deslié leurs faisseaux, pour y demeurer toute la nuict, afin d'y boires les rozees du matin : puis deuant que le Soleil frape, seront emmócellees iusques au retour de la vespree : lors remises au serain, de là retirees au leuer du Soleil, comme dessus, continuãt cela dix ou douze iours à la maniere des lins, & en somme, iusqu'à ce que cognoistrés la matiere estre suffisamment rouïe, par l'espreuue qu'en ferés, dessechant & battant vne poignee de chacune des trois sortes d'escorces, remettant au serain celles qui ne seront asés appareillees, & en retirant les autres, comme le recognoistrés à l'œil.

Il a esté veu ci deuant, que pour auoir profit de la nourriture des vers-à-soie, à moins de deux à trois mil pieds d'arbres, la Meuriere ne se doit entreprendre : & que pour la bien gouuerner, afin d'en tirer long seruice, requiert d'estre chastree chacun an, de la dixiesme ou douziesme partie ; par ainsi, peuuent estre etestés tous les ans, de deux cens cinquante, à trois cens Meuriers, qui rendront tousiours, de trois à quatre cens charges de bois & d'auantage. A laquelle quantité, s'aioustant ce qu'on oste des arbres incontinent les auoir effueillés, en les esmundans & eslaguans, y aura abondance de brancheage, & par consequent, abondance d'escorces chacune annee, d'où sortira beaucoup d'ouurage de diuers sortes selon les assortissemens requis.

Mais encores ne s'arrestera-là nostre mesnager, ains se dressera-il des

taillis

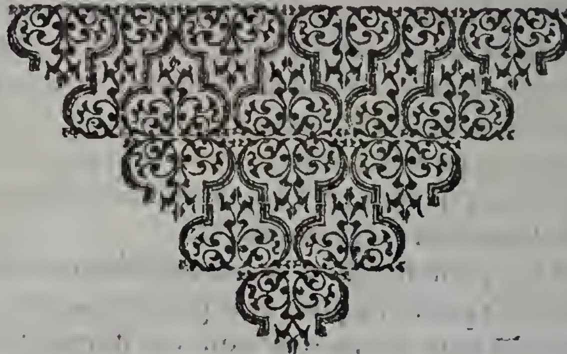
taillis de Meuriers blancs, pour en couper, baſſement, la moitié chacun an, à telle cauſe diuiſant en deux ſes taillis, dont il tirera le brancheage, delicat & ieune, duquel l'eſcorce ſe rendra propre à faire des exquiſes & deliees toiles. Et ſeront ces Taillis-ci, non ſeulement vtiles à fournir chacune annee abondâce de nouuelle eſcorce, ains du fagotage à bruſler: des perches pour treillis aux iardins & à faire des cercles pour les tôneaux & barrils, à ce choiſiſſant les plus groſſes branches. Auſſi, à donner de la fueille pour nourrir les vers-à ſoye, la cueillant aux endroits des arbres les plus ſoleillés & eſuentés. Et pour comble de bon meſnage, à nourrir nombre infini de connins, pourueu que les Taillis ſoyent fermés pour garenne à la maniere enſeignee ci deuant. Ainſi ſeront quatre notables commodités que le pere-de-famille tirera de ſes Taillis: auſquels pour le degaſt que les connins y pourroyent faire rongeans en Hyuer les pieds des Meuriers, côme ils font toutes ſortes de plantes, peu exceptees, ne laiſſera de ſe meubler de tant profitable beſtail. Car pour corriger aucunement tel vice, aidant au viure des connins, ne faut que ſemer de l'auoine en certaines places & grandes allees, qu'à telle cauſe, aura laiſſees vuides dans les Taillis, ou les connins ſe repaiſtront durant les froidures, d'autant eſpargnans les Meuriers: pour le ſupport deſquels, en outre, fera ietter aux connins, des deſpouïlles du Iardin, du foin, des rameaux de vigne & autres drogueries, en Hyuer lors que les neges contraignent ce beſtail de s'attacher aux arbres, par faute d'autre mangeaille. Encores pour cinquieme cômodité, i'aiouſteray icy, que la fueille des Meuriers, en quelque part qu'ils ſoient plantés, cheant d'elle meſme à terre à la fin de l'Eſté, ſerree en grenier ſeparé, là priſe de iour à autre, & donnee bouillie aux pourceaux, les tient en bon poinct, commenceant de les mettre en chair: ce que leur vient treſ-apropos, quand, en ſuite, ſe rencontre bonne glandee, dont ils paruiennent au ſuperlatif degré de graiſſe. *En ce lieu. chap. 11.*

IE coucheroi icy pour ſixieſme commodité les mures, fruit de ces arbres, tant aimees de la poulaille pour leur grande douceur, ſi le cueillir de la fueille des Meuriers pour les vers, ne nous eſtoit le moyen d'en faire profit: leſquelles arrachees de l'arbre, quand & la fueille encores vertes, beaucoup deuant leur maturité, reſtent de nulle valeur, dont n'en peut eſtre fait eſtat certain.

TOVTES leſquelles choſes, mettent à iour la valeur du Meurier, arbre rempli de la benediction de Dieu, qui en ceſte ſeule plante, donne à toutes ſortes d'hommes & eſtats, ces belles matieres pour les veſtir & meubler, ſelon leurs affections. La terre propre au Meurier pour porter digne nouriture au ver, eſt celle meſme que la Vigne deſire. Le vin eſt ſalutaire au ver, le fortifiant, le preſeruant & le gueriſſant de maladie. Et comme la vigne commence à produire bon vin, en ſa cinquieſme ou ſixieſme annee, auſſi en ſemblable aage, le Meurier commence à porter fueille, treſ-bonne à bien nourrir le beſtail, obſeruation ia marquee cy-deuant. Ayant fait marcher de compagnie ces deux excellentes plantes-cy, ne ſera mal à propos, en continuant de repreſenter leurs ſympathies, de dire, Que comme l'eſprit du vin, par diſtillation, ſe conuertit en eau-de-vie: Auſſi la quint-eſſence du Meurier, ſe rapportant à la fueille, eſt de là alambiquee par le ver, qui *En ce lieu. chap. 15.*

la conuertit en ſoye: reſtant le terreſtre dans le bois, duquel encores la plus çuite partie, ſe rend à l'eſcorce, d'où elle-eſt retiree, comme a eſté veu. Or d'entrer plus auant en la conſideration de tels ſecrets de Nature, ce ſeroit ſurpaſſer les limites de ma deliberation, qui eſt, de ne traicter en ceſt endroit, que de l'eſcorce du Meurier blanc, pour en recueillir le bien qui y eſt caché. Ainſi mes diſcours ne s'enfonceans iuſques au centre, s'arreſteront à la ſuperficie.

Fin du cinquieſme Lieu.





LIEV SIXIESME DV THEATRE D'AGRICVLTVRE, ET MESNAGE DES CHAMPS.

DES IARDINAGES, POVR AVOIR DES Herbes & Fruits Potagers : des Herbes & Fleurs odorantes : des Herbes medecinales, des Fruits des Arbres : du Saffran, du Lin, du Chanure, du Cuesde, de la Garence, des Chardons-à-draps, des Rozeaux en suite, la maniere de faire les cloisons pour la conseruation des Fruits en general.



SOMMAIRE DESCRIPTION DV SIXIESME LIEV, CONTENANT

L'excellẽce de l'Agriculture, pour le profit & ornement de la Maison, assauoir, *Les Jardins en general.* CHAP. I. distingués

- Potager, Bouquetier, Medecinal, Pour la sympathie de ces trois Iardins-ci, *la terre en sera conformément preparee.* CHAP. II.
  - Le Potager se diuise en deux Iardins assauoir
    - d'Esté & d'Hyuer — *Leur ordonnance* CH. III.
    - La culture du Iardin d'Hyuer & sa fourniture,
      - *Des Rasines* CHAP. IV.
      - *Des fueilles* CHAP. V.
      - *Des Fruits.* CHAP. V.
    - & de celui d'Esté.
      - *Des Racines* CHAP. VII.
      - *Des fueilles.* CHAP. VIII.
      - *Des Fruits.* CHAP. IX.
  - Le Bouquetier contient les
    - *Arbustes pour palissades, tonnelles, cabinets.* CHAP. X.
    - *Herbes pour bordures & compartimens.* CHAP. XI.
    - *Fleurs* CHAP. XII.
    - *Leur employ.* CHAP. XIII.
  - Le Medecinal.
    - *Son ordonnance.* CHAP. XIV.
    - *Sa fourniture.* CHAP. XV.
- Fruitier — *Le Iardin Fruitier ou Vergier en general.* CHAP. XVI.
  - *La Pepiniere* CHAP. XVII.
  - *La Bastardiere.* CHAP. XVIII.
  - *Planter les Arbres* CHAP. XIX.
  - *l'Espalier.* CHAP. XX.
  - *De l'Enter en general.* CHAP. XXI.
  - *En Fente & en petite Corone.* CHAP. XXII.
  - *En Escusson & en Canon.* CHAP. XXIII.
  - *Plusieurs autres manieres d'enter les Arbres pour en diuersifier les fruits.* CHAP. XXIV.
  - *Prouigner les Arbres fruitiers pour en augmenter le nombre.* CHAP. XXV.
  - *Le particulier logis des Arbres, la cueillete & garde des fruits.* CHAP. XXVI.
  - *Le gouuernement general, & culture des Fruitiers* CHAP. XXVII.

Dans l'enceint des Iardinages sont communément logees les choses suiuantes:
- *Le Saffran.* CHAP. XXVIII.
- *Le Chanure, le Lin, le Guesde, La Garence, les Chardons-à-draps, Rozeaux.* CHAP. XXIX.

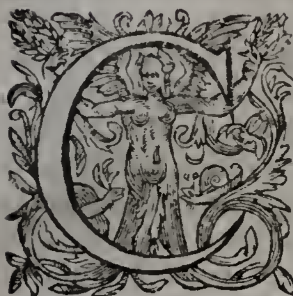
Les diuerses manieres de Cloison pour la conseruation de tous fruits. CHAP. XXX.

LES



LES IARDINS EN GENERAL.

CHAPITRE I.



CE SONT les Iardinages, qui fournissent à l'ornement vtile de nostre Mesnage,innumerables especes de racines,d'herbes, de fleurs,de fruicts,auec beaucoup de merueille. Aussi merueilleux en est le Createur, donnant à l'homme tant de sortes de viandes, differentes en matiere, figure,capacité,couleur, saueur,proprieté qu'impossible est de les pouuoir toutes discerner ny comprendre. Et comment telles largesses de Dieu pourroit l'homme representer naïuement, veu qu'il n'est encores paruenu à leur entiere recognoissance,se descouurans tous les jours des nouuelles plantes, non seulement estrangeres, ains mesme croissans parmi nous? Le jardin excelle toute autre partie de terre labourable, mesmes en ceste particuliere proprieté,qu'il rend du fruit chacun an & à toutes heures: là où en quelque autre endroit que ce soit, le fonds ne rapporte qu'vne seule fois l'annee;ou si deux,c'est tant rarement,que cela ne doit estre mis en ligne de compte.

A BONNE raison, doncques, les Antiques Romains proposoyent le reuenu du Iardin à tout autre, le tenant pour le plus certain. Aussi appelloyent ils le Iardin, *Hæredium*, c'est à dire Heritage: & passans plus outre, par ce mot, *Hortus*, qui signifie, Iardin, entendoyent la Metairie. Le possesseur d'vn Iardin estoit tenu pour riche homme, & à telle seule cause, assés soluable, sans auoir besoin de cautionner ny pleger. La plus grande gabelle qui fut lors à Rome, estoit imposee sur l'herberie qui s'y vendoit, laquelle par importunité populaire, le Senat supprima: par ce moyen le public puisant dans les Iardins des particuliers, monstroit iceux estre en grande estime. La place où les herbes se vendoyent, estoit appellee *Macellum*, nom commun auec la boucherie, mettans les herbes & les chairs en mesme rang. Quand on vouloit louër vn homme, on l'appelloit, bon laboureur, tel estant cogneu à son Iardin bien cultiué: & celuy qui l'auoit mal en poinct, estoit moqué, sa femme mesme communiquant à l'opprobre, estoit tenue pour pauure mesnagere & paresseuse. *Les Iardins ont esté fort prisés des Romains.*

LES Grecs aussi auoyent en grande reputation les Iardins, du fruit desquels,superstitieusement, chacun en faisoyent present à Apollo de Delphes, assauoir, la Raifor d'or, la Poiree d'argent, & la Raue de plomb: en quoy aussi *Et des Grecs.*

aussi peut-on recognoistre, en quel degré ils tenoyent ces fruits-là.

Aussi de tous hommes, mesme des plus grands.

A l'imitation de telles nations, des plus excellentes du monde, toutes sortes de gens ont honoré les Iardinages. Empereurs, Rois, Princes & autres grands Seigneurs, ont esté veus trauailler à ordonner de leurs propres mains, leurs Iardinages, elisans telles peines pour soulagement en leurs grandes affaires. Leurs noms qu'ils ont engraué en plusieurs herbes & fruits, pour en perpetuer la memoire, monstrent combien agreables leur ont esté tels exercices. Nous les lisons en l'herbe ditte Lysimachie, du Roy Lysimachus: en la Gentiane, de Gentius Roy d'Illyrie: en l'Armoise, d'Artemisia Royne de Carie; en l'Achileia, d'Achilles; en l'Eupatoire, du Roy Eupator, au Scordium, autrement ditte l'herbe Mithridates, de Mithridates Roy de Pont & de Bithinie, & en plusieurs autres. Dont est venu, qu'aujourd'huy les Iardinages sont en autant grand credit que iamais par toute l'Europe, mesmes en France, Allemaigne, Angleterre, Italie, Espaigne sont-ils cultiués auec beaucoup d'art & de diligence.

Obseruations necessaires pour les Iardins.

Svivant les exemples antiques & modernes, nous nous accommoderons de Iardinages ainsi qu'il appartient, obseruans les reigles suiuantes. Que le lieu que desirons conuertir en Iardinage, soit prochain de la maison, tant pour le plaisir que pour le profit, n'estans ny l'vn ny l'autre tels qu'on les desire, s'ils en sont esloignés. En telle proximité, ceste seule incommodité se treuue, que les poulailles les degastent fort: mais aussi est-il aisé à remedier à cela, puis qu'autre mystere n'y est requis, que d'en chasser cest importun bestail, en l'effarouchant rudement. Ce qu'vn enfant fera en se jouant, luy jettant de la poussiere ou des menues pierres contre, & sifflant tout ensemble. Par ce moyen, la poulaille à cela accoustumee, oyant seulement siffler, ne faudra tout aussi-tost à sortir du Iardin, moyennant que ce remede soit souuent reïteré, de peur d'estre oublié. Que la terre soit fertille & grasse, aisee à labourer, plus sablonneuse, qu'argileuse: Qu'il y ait de l'eau coulante, de fontaine, de riuiere ou de ruisseau pour arrouser le Iardin: ou au defaut d'icelles, de puits ou de cisterne, selon leur ordre, si toutesfois le climat requiert l'arrousement. Au dessous de la maison tendant au Midi, est la droite situation des Iardins, tant par estre en abri de ce costé-là par le bastiment, que pour le plaisir d'estre veus des principales fenestres de la maison. Telle situation est pour les lieux frés & temperés: car pour les chauds, sera plus conuenable poser les Iardinages vers le Septentrion. Et de quelque endroit que ce soit qu'on les assee, se faudra prendre garde que de l'aire à batre le bled (le païs ainsi le requerant) la bale n'en puisse estre portee par les vents sur les Iardins, de peur d'importuner & herbes & fruits s'y attachant contre.

Comment chasser la poulaille nuisant aux Iardins.

Leurs distinctions.

Le Iardinage se distingue en quatre especes, assauoir, en Potager, Bouquetier, Medecinal, Fruitier. Le Potager fournit toutes sortes de racines, herbes, fruits rempans sur terre destinés à la cuisine, & autrement bons à manger, cruds & cuits. Le Bouquetier est composé de toutes sortes de plantes, herbes, fleurs, arbustes, ageancés par compartimens és parterres, & esleués en vousures & cabinets, selon les inuentions & fantasies des seigneurs, plus pour plaisir que pour profit. Pour la necessité est inuenté le Medecinal, encores que plusieurs herbes & racines pour remede aux maladies

maladies se cueillent indifferemment sur toutes sortes de possessions. Mais pour estre nostre mesnage accommodé ainsi qu'il appartient, nous le fournirons de tout ce qu'on estimera vtile, afin de ne se donner peine d'aller cercher loin ce dont l'on a besoin. Ioint que, puis que le plaisir tient rang és Iardinages, ce sera faire de cestui-ci, ce qu'on desire, qui est de le rendre plaisant: comme tel se representera-il, par les diuerses plantes, rares & exquises, qu'on y verra esleuees. Le Fruitier autrement appellé, Verger, est celui qui estant complanté de toutes sortes d'arbres, rapporte richement auec grande delectation, des fruicts d'infinies especes. Les chanvres, lins, guelde ou pastel, garance, gaude, chardon à bonetier, rozeau, & autres matiéres seruans à faire des toiles, à teindre & à preparer & draps & peaux, & autres seruices, se logeront dans l'enceint des Iardinages, si mieux l'on n'aime les ranger separément és autres endroits du domaine; comme l'on fait en certains lieux, où selon la faculté du climat, proprieté du fonds, & debite pour marchandise en grand volume l'on s'employe à ces mesnages. Tous lesquels Iardins, contigus & vnis ensemble, seront enfermés dans vn clos entr'eux diuisés par allees descouuertes ou couuertes en treillage, plats ou voutoiés, ou autrement, ainsi qu'on les voudra disposer. De leurs cloisons en sera traitté ci aprés, pour les faire telles qu'il appartient, communiquables à toutes sortes de possession, afin d'en preseruer les fruicts. Aioustant la vigne à tel clos, pour n'en faire qu'vn grand & ample, ce sera marier le plaisir au profit, d'auoir assemblés en vn lieu, les plus exquis fruits du mesnage, pour commodément les conseruer. La largeur des allees, sera de douze à quinze pieds, plus ou moins selon les lieux & desir du seigneur. L'on les tirera à ligne droite, l'assiete le permettant, mais quelle qu'elle soit, le parterre en sera vni en perfection pour l'aisance & beauté du Promenoir.

Veulent estre clos.

Chap. xxx.

Du Iardin Potager.

PLVS grand sera le seul Iardin potager, que les Bouquetier & Medecinal ensemble, estant en cest endroit plus requis le profit, que la simple delectation. Son estendue ne se peut bonnement restraindre à certaine mesure, icelle ne procedant d'ailleurs, que du seul profit. Si estes prés de quelque bonne ville pour debiter les fruits des Iardinages, ne craignés de faire trop grand vostre Potager, pourueu qu'aiés l'eau à commandement, vostre climat vous contraignant de l'arrouser, & que sans interest de vos terres à-grain, vignobles, prairies, les fumiers n'y defaillent: car à plus profitable mesnage ne pourroit estre emploié ce peu de fonds, qu'en Iardin, duquel, ainsi qualifiés, comme d'vne source viue, continuellement découle argent. Mais ne pouuant tirer deniers de telles choses, gardés-vous de prendre trop de Iardin à cultiuer: ains faites le justement de capacité conuenable à vostre famille, pour, à suffisance, là fournir d'herberie. En sa figure n'y a aucune subjection, car toutes sont agreables, pourueu que le Iardin soit profitable: voire la plus bigearre, est la plus souhaitable pour le plaisir: comme ceux qui estans en pente, & retenus par bancs & murailles trauersantes, sont fort prisés, ainsi qu'auec beaucoup de lustre, paroissent les Iardins du Roi à sainct Germain en Laïe. En lieu du tout plat, le meilleur sera tenir le Iardin vn peu plus long que large, non en quarré parfait: afin que les allees se treuuans differentes en longueur, donnent grace au Iardin, pour la rai-

ſon de la diuerſité. Lequel ſe rendra de belle repreſentation ſi ſes allees ſont proportionnees de trente à cinquante, c'eſt à dire, eſtant la largeur du Iardin de trente meſures, la longueur en ſera de cinquante : & ſi ce ſont des toiſes, le contenu du Iardin bien cultiué, ſatisfera largement à la fourniture d'vne grande & honorable famille.

Du Bouquetier. Le Bouquetier ſe taillera aux reuenus & plaiſirs du ſeigneur, car puis qu'il eſt deſtiné pour le ſeul contentement, eſt raiſonnable que ce ſoient ces deux-là, qui y plantent les limites. Il ſera diſposé & ſis à l'entree principale du Iardinage : à ce qu'aiant pour premier objet és parterres, les beaux compartimens, le plaiſir s'en rapporte plus grand à la veuë, le rencontrant d'abord, que s'ils en eſtoient plus eſloignés. Ce n'eſt toutesfois de l'auis d'aucuns, qui, auec raiſon, tiennent le Bouquetier reculé & comme caché: à ce que veut le dernier, il ſoit eſtimé, à la maniere que les marchands font admirer les fines eſtoffes, aprés auoir fait monſtre des groſſieres.

Le Medecinal. Le Medecinal joindra d'vn coſté le Bouquetier. Il ſera petit, puis que peu d'eſtendu peut ſuffire à ce en quoi il eſt deſtiné. Ou ce ſeroit que fuſſiés en lieu, auquel les graines medecinales ſont de facile venuë & bonne debite: comme cela ſe void en pluſieurs endroits, dehors & dedans le Roiaume, meſme en Languedoc, vers Niſmes & ailleurs.

Du Fruitier. QVANT au Fruitier ou Verger en quelque part que ſoiés aſſis, ne doutés d'exceder en grandeur : car trop ample né pourroit-il eſtre (moiennant que les arbres ſe plaiſent en voſtre lieu) pour y loger abondance de toute ſorte d'arbres : d'où tirerés deniers, eſtant prés de bonne ville, ou de riuiere nauigable pour la debite de leurs fruits. Et bien que telles commodités vous defaillans, ne peuſſiés vendre vos fruicts, ne ſeront neantmoins que tres-bien meſnagés, de les faire manger à voſtre famille, cruds ou cuits, en diuerſes ſortes : comme meſlés au pain de meſnage, pour l'allongement des bleds, & pour corriger la malignité de l'yuroie. D'en conuertir en boiſſon quelque partie, ſelon leurs diuerſes eſpeces & vſage des païs. D'en donner aux amis, mieux emploier ne peuuent ſes precieux fruicts, le noble meſnager. Le Verger ſera diſposé de telle ſorte, que lui & le baſtiment de la maiſon, tiennent en abri le reſte du Iardinage, tant que faire ſe pourra. Mais dautant que telle particularité depend du plan du lieu, fera laiſſer cela à la diſpoſition du prudent pere-de-famille, pour accommoder les Iardinages, le plus approchant de la raiſonnable bien-ſeance qu'il ſera poſſible.

Preparer la terre pour les Iardins, Potager, Bouquetier, Medecinal.

CHAP. II.



ENCORES que la terre pour Iardins, ne ſoit d'elle-meſme ſi maniable comme deſirerions & l'auons choiſie, eſtant plus argilleuſe, que ſablonneuſe, ou au contraire, ne laiſſerons pourtant de nous en ſeruir en ce meſnage, vtilement, aians la commodité de l'eau : moiennant laquelle, quel que ſoit le plus prochain fonds de la maiſon,

quand mesme les rochers y abonderoient, se pourra conuertir en Iardinage. La consideration de l'eau est pour le païs contraint d'arrousage, en libre, n'estant assujeti à telle necessité. Or puis qu'il ne s'agit qu'à façonner Iardins, leur peu de contenue se pourra accommoder sans excessiue despense, par fumiers par sablons, par forts terriers; par espiettemens & autres amendemens, dont ils seruiront tresbien à tel vsage. Mais si cas est que ce soient preties ou autres herbages, meilleure chose ne pourriés souhaiter pour auoir des excellens Iardins. Tels herbages pour vn prealable seront bruslés à la maniere ja monstree, dont la terre se rendra tres-propre. Le temps en est limité en l'Esté, passé lequel, la terre ainsi apprestee sera meslee auec l'autre du fonds, pour, incorporant la cuite auec la crue, mettre les deux ensemble au poinct que les desirés. Le seul brusler ne suffit à l'entiere preparation de la terre du Iardinage, pour n'en prendre que deux ou trois doigts de la superficie: ains de necessité conuient en cest endroit, rompre profondement le fonds, pour donner lieu aux reforts, raues, pastenades & autres racines qui entrent auant dans terre. Et soit la superficie bruslee ou non, tous-jours en faut il rompre du fonds, deux bons pieds, à moins de laquelle mesure, ne pouuans en bon poinct estre mis nos Iardins. Estant le fruict du Iardinage, par maniere de dire, la quintessence du rapport de la terre: aussi est-il necessaire d'en manier le fonds auec vne particuliere Agriculture, plus exquisement que nulle autre portion du domaine. De là vient, que le Iardinier est appellé l'Orfevre de la terre: parce que le Iardinier surpasse d'autant plus le simple laboureur, que l'Orfevre le commun forgeron. Ainsi qu'il appartient mettrés vostre jardin, si en defrichant entierement le lieu, en faites oster & pierres & racines s'y rencontrans, à ce que la terre deschargee de telle nuisance, se rende souple à manier, comme par tel ordre fera, y ajoustant tout d'vne main, abondance de bons fumiers pour l'engraisser. Si le fonds est de terre forte, auec le fumier y sera aussi mis du sablon delié, en telle quantité, qu'il suffise à dompter l'imperfection du lieu. Comme au contraire, par quelque fort terrier, amenderés la trop grande legereté du sable. Par ainsi, aurés le jardin qualifié & tel qu'il appartient, duquel le facile cultiuer vous contentera. La saison fauorise beaucoup ce premier preparatif: parquoi est requis emploier en cest endroit, la plus vtile. Telle à l'experience est elle recognue au mois d'Octobre & de Nouembre, pour les prochaines froidures de l'Hyuer qui cuisent la terre ja remuee. Plus efficacieusement les gelees penetreront la terre, estant laissee en monticules en la desfrichant (comme l'on fait le fonds des nouuelles vignes) que si elle estoit vnie & plaine: duquel moien vous-vous seruirés; pour tant plustost & mieux, accommoder vos Iardins.

Au 11. Lieu c.1.

Le Iardinier dit l'Orfevre de la torre.

Comment preparer la terre à Iardin.

Dequoi l'emmeliorer.

En quelle saison.

PASSE que soit l'Hyuer, pourra-on mettre au Iardin les semences & plantes du Printemps & de l'Esté: mais le meilleur sera auoir patience d'y rien faire d'vn an, pour donner loisir aux quatre saisons d'y contribuer chacune ses facultés: dont la terre s'en accommodera si bien, que sans plus y retourner, elle deuiendra du tout obeissante & propre. Aussi est-ce la vraie saison de commencer à jardiner que l'Automne, à ce que sans emprunter d'ailleurs, le Iardin se treuue fourni de tout ce qu'il appartient:

Quand commencer à iardiner.

ne pouuans aussi plusieurs semences & plantes estre logees au Iardin en autre partie de l'annee, qu'en celle-là. En attendant ce terme, se faudra soigner que les malignes herbes ne s'y logent, de peur d'en sallir le fonds, & d'en tirer la substance: & ce en le labourant souuent, en quoi peu de peine y aura-il, pour la souplesse de la terre, qui tres-facilement se laissera manier.

Ordonnance du Iardin Potager, tant de celui d'Hyuer que d'Esté.

CHAP. III.

Faire les portions du Iardin.
Diuersité de jardiner.



METTANT la premiere main pour façonner nostre Iardin, le diuiserons par planches, couches, quarreaux, vazes, diuersement nommés, pour commodément & sans confusion, y loger la potagerie selon leurs especes. Est ici à noter que tres-diuerses sont les façons de jardiner, discordantes non seulement de nation, de climat à climat, ains de ville en ville, comme a esté touché, ce que principalement l'on recognoit à la disposition des planches, & au maniment de la terre. Partie de telles diuersités, prouient bien d'accoustumance, mais aussi la necessité y impose loi. Car d'vne sorte faut disposer les planches du Iardin qu'on arrouse, & d'vn autre celui qui n'a besoin d'eau. Les outils de ce mesnage, les saisons, les Lunes, diuerses en façon & application aussi, monstrent combien peu de correspondance y a entre les Iardiniers qui ne sont prochains voisins; n'estans d'accord par-ensemble qu'en ce poinct. De retirer chacun le fruict de son Iardin, tel qu'il se le promet, à quoi (bien que par diuers chemins) paruiennent-ils, moiennant le benefice du Ciel. De telle contrarieté d'auis tirerons ce profit, que de nous asseurer, qu'en quelque part que soions logés, aurons des beaux Iardins, le climat ne leur contrariant, parce que le Iardinage souffre toutes sortes de gouuernemens. Cela mesme nous donnera courage d'entreprendre nouuelles façons de jardiner, y voians du jour: n'estant tant loüable de s'arrester constamment en ceste espece de mesnage, sur les accoustumances, que profitable, de les changer auec raison. Ioint, que puis que le jardinement n'est qu'accessoire du labourage des terres-à grains, vignobles, & gouuernement du bestail, principales parties du mesnage, n'est à craindre, ni la consequence, ni le hazard au prejudice de nostre generale Agriculture. D'autant qu'en c'est endroit, sont tresbien emploiees les nouuelles inuentions, desquelles est presque necessaire de s'abstenir en toute autre œuure des champs, crainte de tout gaster, veu que les vieilles suffisent pour le maniement de nos affaires, estans bien entendues & diligemment executees.

D'où procede.

En quoi s'accordẽt les jardiniers entre-eux. Vtilité procedãte des diuerses opinions des Iardiniers.

Où les jardins ne sont arrousés que biẽ peu. Où ne peuuẽt viure, sans beaucoup d'eau.

EN certains endroits de la France, voire en plusieurs de ses prouinces; les Iardins ne s'arrousent aucunement, à cause de la frecheur de leurs climats, qui à suffisance en humectent la terre, là seulement se seruant de l'eau pour les semences & menue herberie, la leur jettant doucement dessus, comme contre-faisant la rozee. Au contraire, ne peuuent de rien seruir les Iardins durant l'Esté sans frequent arrousement, en Languedoc, Dauphiné,

Provence, Gascongne, & autres quartiers Meridionnaux, dont diuersement sont-ils disposés. Encores les arrousables, ne sont gouuernés tous de mesme. Car d'vne façon dresse-on le Iardin où l'eau coule : & d'autre, où elle n'est que sousterraine, qu'on jette par dessus comme pluie. Mesme par tout où y a de l'eau coulante, indifferemment ne se manie-on. Aucuns de ceux qui ont l'eau viue, la font courir par petits canaux qu'ils raionnent à trauer les planches. Autres, la conduisent sur les quarreaux, comme dans des petits prés, enuironnés de petites chaussees releuees, afin d'y conseruer l'eau. Ceste ci, est la façon d'Auignon, où l'on jardine auec la pointe de la grande & large aissade : & ceste là, de Nismes, où le Iardinier n'a que l'aissade petite & estroite, que toute il emploie en ouurant. A Lion ne se sert-on des arrousemens qu'à la maniere de Paris, assauoir, pour les menues choses du Iardin, ou se seroit que la secheresse pressant, par excés l'on y arrouse indifferemment toute viande : & coustumierement les melons, concombres & courges, qu'on esleue sur couches de fumier : mais c'est tousiours leur jettant l'eau par le dessus. Le Iardin aussi comme en France, y est labouré auec la besse ou baesse ferree, presques seul outil du Iardinier. Cela soit dii pour exemple, sans recercher les autres manieres de jardiner, diuersement vsitees par les Prouinces : les conduites des eaux viues : les instrumens pour tirer des puits les sousterraines, à peu de peine & grand seruice pour l'arrousage, comme l'on fait des pouzaranques de la Prouence & du Languedoc : les mesures des planches ou couches : si on les taille grandes ou petites, longues ou estroites : si elles sont enfoncees, ou esleuees au respect des chemins les enuironnans, estans ces choses indifferentes & à volonté, ainsi qu'il a esté representé.

Plusieurs sortes d'arrouser.

Sevlement dirai-je auoir presques limité la largeur des allees & grands chemis, à douze ou quinze pieds : en cest endroit, ordonnant de la largeur des sentiers diuisans les couches, ie ne leur donnerai qu'vn pied & demi ou deux au plus, telle mesure suffisant au seruice du Iardin. Touchant les planches ou couches, leur longueur ira du Septentrion au Midy, afin que la potagerie se trouuant posee en lignes trauersantes la planche, tende du leuant au couchant, & par consequent exposee à la chaleur du Soleil le long du iour, tenuë en abri de la Bize par le releuement de la creste du raïon, soit en lieu propre pour bien fructifier. Telle particularité appartient au jardinement de Nismes, où pour loger toute viande de jardin, le raïon, esleué, est en vsage. Si pour ornement nostre pere-de-famille, surpassant l'ordinaire, y veut adiouster quelque chose de seul plaisir; le pourra faire sans grande tare du reuenu. En ce cas, disposera-il ses planches en diuerses figures, sans s'arrester totalement à la quadrangulaire : comme en trigonne, pentagonne, hexagonne, heptagonne, octogonne, en compartimens simples comme il voudra : lesquelles planches fera border de lauande, d'absynthe, du trufeniande, de rosmarin, de thim, & semblables plantes : ou d'autres de profit, comme d'ozeille, de persil, d'hysope, dont la diuerse bigarreure contentera la veuë, demeurant vuide leur milieu pour y loger de la potagerie de mesnage. Ainsi porteront vos jardins auec la gayeté requise, abondance de viande, qui leur causera bon & long entretenement, pour de l'ouurage mesme proceder la despense de leur culture.

Largeur des allees, & Des sentiers.

Du Septentriō au Midi sera la longueur des planches, & pourquoy.

En diuerses figures serōt taillees les planches.

COMME

Deux iardins, l'vn d'Esté, & l'autre d'Hyuer.

Comme il y a deux sortes de jardin potagier, à sçauoir, de l'Hyuer, & de l'Esté, aussi en deux saisons de l'annee se fournissent-ils: voulans ceux de l'Hyuer estre commencés de semer en l'Automne, & ceux de l'Esté, au Printemps. Ne peut neantmoins telle distinction les des-vnir aucunement, l'vn faisant valoir l'autre, estant necessaire au blot du jardinage, d'estre accommodés des deux ensemble. D'autant que plusieurs plantes se nourrissent au jardin d'Hyuer, qui meurissent en celuy d'Esté: d'autres en cestuy-ci, qui se cueillent en celuy-là, ainsi se communiquans par-ensemble leurs particulieres facultés.

Leur distincte fourniture.

La fourniture des deux jardins potagers, se distingue par racines, herbes, & fruicts. Les racines sont, les oignons, pourreaux, aux, rai-forts, raues, naueaux, pastonnades, carrotes, cheruïs, ou giroles. Les herbes, choux, laictues, poirees, espinars, persil, roquete, & infinité d'autres menues. Les fruicts, artichaux, chardons, melons, concombres, courges, pois, feves, & autres legumes. Toutes lesquelles viandes, on loge és jardins d'Hyuer & d'Esté, diuersement, selon leurs diuerses proprietés.

Touchant l'obseruatiõ de la Lune.

Noterons en outre, que puis que les astres par leurs influences gouuernent toutes choses humaines, & que les effects de la Lune pour sa proximité, nous sont plus notoires, que d'aucune autre planete, tascherons à nous instruire de ses vertus particulieres, pour les approprier aux ouurages de nostre jardinement, ausquels se manifestent plus apparemmét, qu'en autres de l'Agriculture: pour le grand nombre de racines, d'herbes, de fruicts de diuerses especes & naturels, dont ils sont composés. Mais d'autant que l'ignorance des hommes est tres-grande, ignoramment aussi plusieurs employent les termes de la Lune, comme a esté dit. Et cela mesme fait, qu'au contraire, plusieurs la rejettent en jardinant sans nullement y regarder. En quoy, comme les vns defaillent, excedás en curiosité, aussi les autres se deçoiuent ne recerchans auec raison, chose tant remarquable. Pour le profit, regarderons plustost à la coustume des lieux où l'on est, qu'à autre consideration, sans s'y dispenser que bien à poinct. Car qu'est-il besoin vouloir entreprendre en la Lune nouuelle, ce dont heureusement de tout temps, l'on est venu à bout en la vieille, & au contraire? Et qui sçait si l'assiette des lieux, la vertu du Soleil interuenant, cause icy jardiner, tailler la vigne, ensemencer les terres, & faire tous autres ouurages des champs en la montee de la Lune, & ailleurs en sa descente? Par-ainsi n'est requis se morfondre sur cest article: ains, crainte de se tromper, suiure en ce mesnage ses accoustumances, sans y changer que par contrainte, ou asseurance de certain profit. La pluspart des experts jardiniers és quartiers Meridionaux, tiennent que generalement tout ouurage de jardin, dont le principal consiste en la racine, comme raiforts & semblables: aussi tout ce que du fueillage se resserre en pomme, chou-cabus & laictues, ensemble melons, concombres, courges, doit estre semé, & le replantable replanté, la Lune estant pleine ou en decours. Et le reste, dont le fueillage & l'herbage fait le total de ses commodités, en sa montee; exceptés les pourreaux qui sont semés & plantés, la Lune estant nouuelle, bien que le plus de leur viande consiste en racine. Aduis que ie suiuray en ce jardinement, comme le plus receu en ma patrie, sous toutesfois les protestations susdictes pour ne m'y assubjettir.

CVLTV-

CVLTVRE DV IARDIN POTAGER
d'Hyuer, premierement, des Racines.

CHAP. IV.

'A y monſtré toutes ſortes de jardins eſtre tellement vnies enſemble, que plus facilement les peut-on diſtinguer que ſeparer. Ceſtuy-ci, eſt dit Hyuer, bien qu'il ſe commence en Eſté, ſe continuë en Automne, ſe parface en Hyuer, & qu'il ſerue au Printemps & en Eſté, mais c'eſt pour l'ordre, à ce que ſans confuſion l'on ouure en ce meſnage. Ce ſera par ce jardin-cy, que commencerons à jardiner dés la fin de l'Eſté, le fondant par racines, pour eſtre tant plus ferme, puis auſſi que les racines ſont donnees pour baze à toutes plantes. Entre les racines nous choiſirons l'oignon, pour tenir le premier rang au jardin, tant pour eſtre celle qui la premiere veut eſtre miſe en terre, qu'à cauſe de ſon aduãcé & continuel ſeruice : eſtant vtile au manger dés ſa premiere ieuneſſe, y durant bonne l'annee entiere. Les aulx ſuiuront de pres les oignons : mais de loin les pourreaux, comme ſera veu.

En terre donques, ſouple & deliee, par la main, par le fumier & par la faueur du temps, ſemons la graine des Oignons, au mois d'Aouſt, eſtant la Lune pleine ou en ſa deſcente, à ce qu'auant l'arriuee de l'Hyuer, les nouueaux Oignons ſoient fortifiés pour reſiſter à l'injure de la ſaiſon : & en ſuite, puiſſent eſtre tranſplantés dés le mois de Decembre, ou pluſtoſt le païs le requerant. Ils craignent le froid, mais l'on les en preſeruera, les tenans couuerts durant le mauuais temps : ce que toutesfois ſe fera ſans deſtourner le libre accés du Soleil, pour le beſoin que ces delicates plantes ont de ſa faueur. A l'aſpect du Midi, ayans vne muraille en dos leur parant la bize, les Oignons ſeront logés. Leur couuerture ſe compoſera de paiſſeaux fichés dans terre ſupportans des perches trauerſantes, & par deſſus icelles, ſera mis du chaume, des coſſas de feves, des fueillars de melons, de courges, & ſemblables choſes pour arreſter les gelees : ſous leſquelles couuertures, demeureront ſeurement les tendres Oignons. La plus deſirable ſemence, eſt la plus noire, la plus peſante la mieux nourrie, ainſi qualifiee l'on ſe la choiſira, rejettant toute autre. Durant le mois de Septembre, pourra-on ſemer auſsi des Oignons, non plus tard en telle ſaiſon de l'Automne, de peur de l'approche de l'Hyuer, eſtans ces deux diuers temps, profitables en ceci, que ſi l'vn ne rencontre, ſi fera bien l'autre, n'auenant preſque iamais les deux defaillir en meſme annee. *Semer les oignons,*

Voila le temps de ſemer les oignons. Celuy de les planter n'eſt reſtraint à certain terme. En païs Meridional, tout ce qu'on met au iardin viẽt toſt, mais non touſiours bien : pluſieurs plantes ſe perdans par haſtiueté, comme oignons, choux, raiforts, s'en montans trop haut en tige pour faire graine. C'eſt pourquoy plus s'auance-on à Lyon à planter les oignons, qu'en Auignon, ny à Niſmes, comme auſſi à pluſieurs autres choſes : dont eſt neceſſaire, le iardinier eſtre inſtruict de la faculté de ſon climat, pour s'y *Les planter.*

aſſubiettir,

assujetir, d'autãt que c'est l'vn des principaux articles de sa maistrise, sans lequel bien entendre, incertainement & à l'auenture il ouurera. Despuis le commencement d'Octobre, jusques à la fin de Ianuier (les froidures n'empeschans, & sous la distinction des climats, selon les lieux) est bon de planter les Oignons, en pleneur où decours de Lune, à telle cause doucement les arrachãs du seminaire. La terre où l'on les transplãtera, dés les deux ou trois mois precedens, aura esté profitablement preparee & amendee par reïterees cultures & bons fumiers, à ce qu'elle reçoiue & nourrisse les plantes ainsi qu'il est conuenable. Les Oignons seront arrangés en lignes droites, non tant pour le respect de la beauté, bien que considerable, que pour l'aisance du jardinier: & pour le profit auec, car la viande qui s'esgare de la droiture de la ligne, est facilement rompue par le rencontre de la besche du Iardinier passant par la en trauaillant. De la façon de fourrer les Oignons en terre, n'est besoin de traiter: si ce doit estre par raïons ouuerts, ou à la fiche ou fuzeau, en perçant la terre par dessus aprés l'auoir ageancee, chacun ayant son stile. Preuoyant l'injure des froidures, meslera-on auec la terre tant de bon fumier qu'il surmonte telle importunité, & ainsi le fonds eschauffé, y seront les Oignons bien à leur aise, en y jettant aussi par-dessus quelques grosses pailles ou fueillars pour aucunement les parer de la violence du mauuais temps. Au mois de Mars commencent ces Oignons à estre bons à manger, & de là jusqu'à la fin de Iuin, qu'ayans attaint leur parfaite meureté, sont recueillis, pour estre conserués le reste de l'annee. Toutes sortes d'Oignons desirent la bonne culture & opportun arrousement: traitement qu'il ne leur faut espargner, si on desire en auoir contentement.

Eschauffer la terre, & parer les froids par fumiers & ouuertures.

Encores semer des Oignons.

En la Lune vieille de Ianuier, sous la bonasse de quelque beau jour, en terre doucement preparee, semerons derechef de la graine d'Oignons, pour les planter vers le mois d'Auril ou celui de Mai: afin de s'accroistre en Esté, pour les recueillir au mois d'Aoust, ou au commencement de Septembre.

Cibouilles ou Ciuots.

Les Cibouilles ou Ciuots participent de l'Oignon & du Pourreau, tenans de l'vn la figure, & de l'autre, la saueur: dont dirons iceux degenerer des Oignons, plustost qu'estre espece de pourreaux. Ils s'esleuent & entretiennent, où, & ainsi que les Oignons. Durant l'Hyuer on les mange & cruds & cuits en diuerses viandes, les arrachans du Iardin à mesure de l'vsage. Les Oignons qui pour leur langueur & foiblesse, n'auront peu grossir ne meurir comme les autres, separés des bons, seront replantés en vn coin du Iardin, où durant l'Hyuer l'on les prendra, seruans de Cibouilles & Ciuots ainsi rien ne se perd au mesnage.

Pourreaux.

Les Pourreaux se sement en mesme terroir que les Oignons, non en mesme temps: car c'est aprés les grandes froidures, & la Lune estant nouuelle, qu'on met leur graine en terre. Leur plus propre saison en est au commencement de Feurier, vers la saincte Agathe, suiuant l'obseruation des Iardiniers. Curieusement seront sarclés les jeunes Pourreaux, afin que les malignes herbes ne les oppriment: aussi craignent-ils la secheresse, dont ils desirent l'opportun arrousement, & quelque fois d'estre traités auec du subtil fumier qu'on leur jette par dessus pour les rauigourir. Iusques à la

mi-Iuin,

mi-Iuin, demeureront-ils au feminaire, que tirés de là feront plantés en planches pour y acheuer leur feruice. Ce fera la Lune croiffant, comme du femer, leur ayant auparauant roigné les bouts de l'herbe & des racines. L'on les recourbe dans terre en les plantant : puis au bout de quelques mois, comme fi on les vouloit replanter, recouuert le raió, l'on les y enfonce plus profondement qu'auparauant, à la mode du prouigner, afin de blanchir beaucoup de leur racine où confifte leur valeur : par ce moyen s'en faifant demi pied de blanc & d'auantage. Auec moderé entretien fe maintiennent les Pourreaux: feulement conuient fe prendre garde que les malignes herbes ne fe fourrent parmi eux, ce que quelque œuure de befche fera, & qu'ils n'endurent la foif en Efté. Moyennant ces chofes, dans peu de temps fe rendront bons à manger: & fourniront de viande durant toute l'annee, Automne, Hiuer, & Printéps, iufques à ce que la séve du renouueau, les rende inutiles au manger. A cela y a encores du remede, pour les faire feruir à la table du groffier mefnage. C'eft de les defcouurir profundement, comme fi on les vouloit du tout arracher: & aprés les recourber dans la foffe & recouurir de terre, iufques à la racine de la fueille: car par tel deftourbier, font-ils arreftés de produire, fans faire femblant de rebourgeonner, fe laiffans cependant manger: & iufques à ce que, prefsés du temps, en fin s'en montent en tige.

Dix-hvict ou dix-neuf mois demeurent les pourreaux en terre, comptant defpuis qu'on y iette la femence, iufques à ce qu'on la retire: laquelle ils font fur la fin de leur fecond Efté, non deuant. Du femer, qui fe fait au commencement de Feurier, iufques au greiner, qui aduient au mois d'Aouft de l'annee d'aprés, ainfi fe paffant ce long terme.

Les aulx fe fement durant tout l'Hyuer, n'eftant la terre ne gelee ne trop humide : mais plus profitablement en l'Automne, que plus tard, la vraye faifon en eftant celle des fromens. En certains endrois de la France, de l'Italie, ou du Piemont, obferuent la Lune nouuelle pour faire groffir les aulx : contre l'vfage de la plufpart des iardiniers de Languedoc & de Gafcongne, d'où vient l'abondance de telle viande, qui à tel effet choififfent la vieille, croyans leur peine eftre perdue fi en cela ils fe mefcontent. Toutesfois, par ma propre experience, tiens-ie fe rendre bons les aux femez en croiffant, pourueu que la terre foit bien preparee, ainfi par neceffité l'ayant fait pratiquer: par laquelle adreffe, plus curieufement vifera-on au fonds, qu'à l'eftat de Lune. Ce qu'en cet endroit i'appelle femer, aucuns le difent planter, mais improprement: d'autant que rien ne fe plante qui ne refforte de terre, par cions ou plant enraciné. Soyent doncques femés tous grains, pepins, noiaux & fruits, quoy-que gros, puis que pour engeance les mettans en terre, aucune partie n'en reffort.

Aulx.

Qu'eft-ce que femer & planter.

L'election de la femence, eft le plus neceffaire article de ce mefnage. Vne tefte d'ail, fe diuife en plufieurs dauffes, & chacune dauffe refait vne tefte, par le benefice de la generation : c'eft à dire, d'vne dauffe d'ail, vient vne tefte, petite ou grande felon le corps de la dauffe. Donques, curieufement fera pourueu à cefte femence, afin d'en auoir contentement. Les plus groffes teftes d'ail que pourrés recouurer, feront emploiees: & d'icelles feulement, les dauffes croiffans à l'entour de la tefte eftans en veuë en dehors, deftinans les menues du dedans, pour en eftre mangee l'herbe: ou les laiffans

La femence des aulx.

acheuer:tenir rang entre les petits aulx ainsi distinguant vos semences.

Ne faut mettre des aulx en vne terre, deux ans de suite.

L A terre ne peut porter des aulx, des oignons, ne des pourreaux, deux annees de suite, haïssans ces plantes-cy, de succeder à elles-mesmes les vnes aux autres, pour leur maligne senteur, dont elles infectent le fonds auec beaucoup d'interest pour les aulx, les oignons, ou les pourreaux, s'entre-succedans l'vne l'autre. Bien y pourra-on loger les chous-cabus, & autres destinés pour l'Hyuer, pour ne se soucier de la forte senteur de ces choses. Et les aulx, aprés les feves, pois, melons, courges, chous-cabus primerains, & semblables matieres douces, ou pour le meilleur, en terre neufue reposee. La terre sera tres-bien preparee par bonne culture, & engressee auec des vigoureux fumiers, à ce que deuenue douce, reçoiue & pousse vigoureusement la semence. Les dausses seront separément mises en terre la pointe contremont, couuerte de deux doigts, esloignees l'vne de l'autre, de trois, & arrangees en lignes droites equidistantes d'vn pied peu d'auantage, afin de pouuoir à l'aise cultiuer les aulx.

Commẽt semés les aulx

Quel leur labourage.

D E S P V I S leur ensemencement, iusques au mois de Mars, ne leur conuient faire aucune despense: mais aussi venu que soit le Printemps, ne leur faut espargner la culture, sans laquelle ne pourriés beaucoup esperer de telle viande, ne souffrans le voisinage des autres plantes, qu'auec apparente perte. Dont se trompent les Iardiniers, qui par dessus les aulx, iettent confusément de la graine d'espinars (qu'en Languedoc disent espousca) car cuidans mesnager, ne se donnent de garde que les espinars s'accroissent au detriment des aulx. Quatre ou cinq fois auant leur meureté veulent estre accoustrés (c'est à dire, serfouez, parlant en termes de l'art) & en temps sec, arrousés pour les rendre du tout bons. La vermine degaste quelquesfois les aulx, quand au Printemps elle s'engendre dans leurs tuiaux. A ce mal autre remede n'y a-il, que de recercher curieusemét telles bestioles, pour les en desengeancer: mais il y faut mettre la main de bonne heure deuant que la guerison soit desesperee. Autant que les fromens, demeurent en terre les aulx, ayans de commun auec eux, & le semer & le cueillir. C'est enuiron la my-Iuin, en païs approchant la chaleur, qu'ils attaignent leur parfaite meureté, laquelle l'on recognoit au fener de leurs fueilles. Aucuns par artifice l'auancent, en tordant, liant, foulant aux pieds leur ramage: mais telle precipitee contrainte, ne leur est salutaire, les destournans d'acheuer à l'aise, dont ils sortent plus minces & de plus douteuse garde, que si auec patience, l'on laissoit parfaire à Nature.

Leur cueillete.

A I N S I communément les aulx sont gouuernés, où pour marchandise grande quantité en est faite. D'y aiouster autre curiosité pour leur rabatre de leur violente senteur, me semble n'estre chose aisee, cela dependant directement du fonds: en quoy aussi l'on ne se doit beaucoup peiner, puis que la valeur des aulx consiste en leur force. L'on remarque bien, que ceux qu'on aura tenus bien arrousés, auront la senteur moins importune que les autres qui n'auront eu autre eau que de la pluie. Tirés qu'on les ait de terre, incontinent seront mis au Soleil, pour les rendre de bonne garde: car sans leur oster l'humeur sur-abondante, dans peu de temps se pourriroyent au grenier. Aucuns les accommodent en petits faisseaux, qu'ils appellent, rés, chacun de deux douzaines, enchainés en deux branches, par le moyen de

eur fueillage, qu'encores tendre, l'on entrelie ensemble. Autres les despouïllent entierement de leur rameure, & aprés exposent à l'aïr leurs testes nues: d'où retirees, au bout de quelques iours, les mettent reposer sur des planchers pour s'y acheuer de secher.

QVI desire d'engrossir ses aulx, en engrossisse la semence, par necessaire consequẽce, l'vn suiuant l'autre. Ce secret ay-ie treuué par accident, lequel redigé en art, est auiourd'huy receu & pratiqué par plusieurs habiles Iardiniers. Les aulx mis en terre aprés l'Hyuer, ne daussent nullement, ains demeurent ronds comme cibouilles, par faute de temps, n'en ayans asses pour se parfaire en dausses: car presses de la chaleur de la saison, ils sont aussi tost meurs que les primerains. Ces aulx ainsi arrrondis, sont la semence requise en cest endroit, laquelle employee en Automne, produit les effets que desirés, c'est asçauoir des aulx merueilleusement gros, & dausés comme les autres. Mais encores les rendrés-vous de grandeur presque mõstrueuse, si cõme par l'alambic, repassés dans terre trois ou quatre fois, ceste mesme semence ainsi arrondie, pour auec l'augmentation de son corps, la valeur en estre augmentee. Ainsi y ouure-l'on. Au mois de Mars ou d'Auril les aulx arrondis comme dessus, sont mis en terre, d'où l'on les retire au mois de Iuin estans meurs, engrossis non dausés. Apres, deux ou trois autres annees de suite, le mesme est reïteré, c'est à dire, les mesmes aulx sont remis en terre en ladite saison, en chacune s'augmentans de quelque chose: dont finalement deuenus gros comme oignons, sans estre nullement dausés, par les raisons dites, auient, que telle semence mesnagee en ceste sorte (c'est asçauoir, mise en terre au mois d'Octobre) rend des aulx tres-gros: telle grosseur se manifestant à la fueille, à l'hõneur du jardin, pour n'estre moindre que celle du glaieul ou du rozau. En ce reiteré enterrement, tousiours se perd quelque ail, de pourriture ou d'autre euenement: mais pour cela ne se faut priuer de telle gentillesse. Sur la pleneur de la Lune est le poinct de mettre ces aulx en terre, si l'experience ne fait croire la Lune nouuelle estre bõne en ce mesnage. Ce semer d'aulx aux mois de Mars ou d'Auril, pour en faire de belle semence, n'est propre que pour les climats de quarante quatre & quarante cinq degrés, car pour les autres iusques au quarante neufiesme, pour faire que les aulx destinés à la semence s'engrossissent sans dausser, est de besoin retarder de les mettre en terre iusques à ce que le mois de Iuin soit entré bien auant la Lune estant nouuelle, car par tel delay, aurés ce que desirés. *Artifice pour engrossir les aulx.*

DES FVEILLES DV IARDIN POTAGER D'HYVER.
CHAPITRE V.

LA laictue se seme quãd, & où l'oignon. Au mois d'Aoust dõques, ou de Septẽbre, la Lune estant pleine ou en decours, en terre douce & deliee suffisammẽt fumee, l'on logera telle semence: laquelle craignant les froidures, comme l'oignon, auec luy, est-elle tenue couuerte durant l'Hyuer. Pour le laict que la laictue rẽd du tronc en la coupant, est-elle ainsi appellee. De trois ou quatre especes de laictues remarque-on, plus grosses, plus vertes, plus blanches & plus cabusses ou pommees les vnes que les autres: dont les plus prisees sont celles qui le plus tiennent de la *Laictues, les semer.*

blancheur & pommeur, pour les ſalades & potages, auſſi ſont elles les plus difficiles à eſleuer, comme les plus delicates : demeurant les groſſes vertes, propres pour leur tronc eſtre confit, & leur fueillage à ſeruir au meſnage, reſiſtans, pour leur groſſeſſe, aſsés facilement contre les iniures de l'Hyuer.

Les planter.

ENVIRON le commencement de Nouembre, plantera-on des laictues, pour en manger quelque peu dans l'Hyuer, en païs temperé, le temps n'ayant eſté extraordinairement rigoureux: mais plus abondamment au Printemps, pour lequel ſont-elles principalement deſtinees. Au planter, l'on choiſit la deſcente de la Lune, pour la conſideration du pommer, tant mieux ſe reſſerrans, que plus prochain l'on eſt de la pleneur de telle planete, quand elles ſont miſes en terre. Obſeruera-on auſſi, en telle action, le temps, qu'il conuient eſtre calme, vn peu humide, tel l'attendant pour les arracher du ſeminaire & les tranſplanter, car en venteux & ſec, ne ſe reprendroyent nullement. Sans ſeiourner, de peur de l'eſuent, ſeront les laictues incontinent eſtre arrachees, miſes en terre quatre doigts de profond, au preallable leur ayant roigné le bout des racines. Prés des racines ſera mis du bon fumier, tant pour amender la terre, que pour corriger la froidure de la ſaiſon. Reſiſtent aucunement au froid, pour peu qu'on les en defende, quand ce ne ſeroit qu'en iettant par-deſſus des fueillars de cheſne ou de noyer. Veulent eſtre ſouuent accouſtrees, pour en oſter d'entour le pied, toutes herbes y parcroiſſans, qui deſtournent l'auancement. Ne vous mettés en peine d'arrouſer vos laictues durant l'Hyuer, ſeulement ſera la terre ramolie auec vn peu d'eau, aduenant que par trop de ſechereſſe, elle ſoit reduite en pouſſiere, l'arrouſant doucement par deſſus, & aprés la ſerfoüiant de meſme: mais ce ſera en beau iour, & fort rarement, de peur d'attirer les froidures ſur les racines des laictues. Encores choiſit-on l'heure de Midi pour tel arrouſement, tant mieux euitant la freſcheur de la nuict, que plus d'icelle, eſt eſloignee telle partie du iour. Aucuns aidans au cabuſſer ou pommer des laictues, les couurent pour leurs ſept ou huit derniers iours auec des pots de terre, en mettant vn à chacune par preſſe & occupation d'air, les contraignans à ſe reſſerrer & blanchir. A faute des pots, l'on ſe contente d'appliquer ſur leurs tiges, des tuilleaux: & plus ſommairement d'autres y vont, car ils ne font que les lier auec vn petit ozier, & leur chauſſer le pied auec du ſable, pour les faire pommer, & blanchir. Eſtant la graine des laictues du tout bonne, & le païs agreable à ceſte plante, n'eſt beſoin de ſe donner aucune de ces peines, ains laiſſer faire à Nature, laquelle ſans autre artifice que de l'ordinaire, en viendra treſbien à bout.

Pour les faire pommer.

Eſpinars.

AV croiſſant de la Lune au mois d'Aouſt ou de Septébre, eſt le bon ſemer des Eſpinars, pour en manger durant l'Hyuer & le Printemps. Ils ſont ainſi appellés à cauſe de leur graine qui eſt eſpineuſe, bien qu'il y en ait de ronde ſans piqueron: & des deux, maſle & femelle. L'eſpinar maſle, ſeul, produit la graine: demeurant ſterile la femelle, ſans faire ſemence. Deſirét la terre fort ſubtile & bié fumee: d'eſtre tenus nettemét par ſarcler, & opportunémét arrouſer: Tráper la graine des eſpinars vingt-quatre heures, dás de l'eau, en laquelle du bon fumier aura eſté diſſout, en fera produire la fueille de móſtrueuſe grandeur; pourueu que la graine ſoit ſemee toute humide. De telle eau

Lieu. I I. Chap. I V.

engraiſſee,

engraiſſee, eſt parlé ci deuant au diſcours des ſemences des bleds, où treuerés le moyen de la preparer. Au cueillir des eſpinars ſe faut abſtenir de les arracher, mais conuient les tondre auec vn cousteau bien tranchant, les fauchans d'vn coſté, comme prairie, dont reiettent herbe touſiours trouuee tendre.

Les Eſchalotes ſemblent eſtre eſpece d'aulx, eſtans de meſme ſaueur & odeur. Tiennent auſſi quelque choſe de l'oignon, ſi qu'on les peut dire participer de l'vne & de l'autre plante, tenans le milieu entre l'ail & l'oignon. Leur teſte eſt fort petite, ſe diuiſant en menues dauſſes. Leur fueillage eſt ſubtil & rond, ſortant ſur terre par petits touppets, chacũ de ſix ou ſept fueillee enſemble, belles & verdoiantes tout l'Hyuer & le reſte de l'annee. C'eſt des fueilles qu'on tire la principale commodité des Eſchalotes, les mangeans crues en ſallades, & cuites en pluſieurs viandes où elles ſiét tresbien, dont portent auſſi le nom d'Appetits. A Caſtre l'on les nomme, eſcurs. Elles ſont miſes en terre en l'Automne, Printemps, la Lune eſtant nouuelle. Par plant enraciné comme pourreaux, l'on les loge, aſsés au large toutesfois, pour leur donner moyen de multiplier, comme c'eſt leur naturel de s'augmenter en nombre. Deſirent la terre ſubtile, legere, vigoureuſe, & fumee: ſouuent d'eſtre ſarclees pour les garentir d'importun voiſinage : quelquesfois arrouſees, les preſeruans de la ſechereſſe de l'Eſté : au beſoin ſerfouees. Moiennant tel traictement, demeureront les Eſchalotes en bon eſtat, vn an, au bout duquel conuiendra les remuer : voire ſans tant attendre dans ſix ou ſept mois, ſi bon vous ſemble, le temps le permettant. Comme eſpinars eſt tendue l'herbe des eſchalotes, pour l'vſage : auſſi ſe ſert-on des racines, en l'appareil des viandes, qu'au beſoin l'on arrache de terre ſans autre myſtere. *Eſchalotes ou appetits.*

Povr auoir des choux-cabus ou pommés primerains, en faut ſemer de la graine deſpuis le commencement de Septembre iuſques à la fin d'Octobre, en decours de Lune, le plus approchant de la pleneur qu'on pourra. C'eſt vne ſemence aſsés difficile à recouurer en Languedoc & Prouence, dont les Iardiniers la font apporter de Tourtouze en Eſpaigne, & de Sauonne, ne tenans grand conte de celle qui croiſt en leurs propres Iardins. Ils en tirent auſſi de Briançon, mais les Chous ſont plus petits, que des autres lieux. Preſques par toutes les Prouinces de ce Royaume ces Chous ſont familiers; par-ſus toutes les autres, l'Iſle de France en produit des plus gros, vers Auberuilliers prés de ſainct Denys, d'où la ſemence ſe treuue tres-bonne en Languedoc, ainſi que ie l'ay experimenté. Pourueu qu'on loge ceſte ſemence en terre ſubtile, bien engraiſſee, à l'abri de la bize, expoſee à l'aſpect du Midy, qu'on luy pare les gelees auec quelque legere couuerture, elle paſſera gaiement l'Hyuer. A la fin duquel, meſmes en Decembre ou Ianuier, en la bonaſſe de quelque beau iour, l'on tranſplantera les Chous prouenans de telle ſemence, aſſés profondément en terre bien beſchee & amendee auec du gras-fumier, en endroit ſoleillant: & s'il eſt beſoin, pour la longueur ou renforcement des froidures, l'on les couurira legerement, ainſi les ſauuans du mauuais temps. Aprés, ſoigneuſement l'on les accouſtrera, & opportunément arrouſera, pour les ſoliciter à s'accroiſtre, dont par tout le mois de May paruiendront en parfaite grandeur. De tels primerains & auancés Chous-cabus ne ſe ſert-on indifferem- *Chous-cabus.*

ment par tout, pour la difficulté de leur esleuement: plus grande la treuuant, plus le païs est chaud, contre les plus communs euenemens, comme a esté dit, d'où auient les Iardiniers d'Auignon & de Nismes, ne tenir grand conte de ces chous auancés. En païs chaud les chous-cabus sortent aisément de l'Hyuer, mais ne passent guieres plus outre, se perdans par faire graine, à la premiere chaleur du Printemps. En temperé ne sont subiets à telle presse de s'en monter en tige, le temps les attendant à l'aise pour les auancer & meurir: ayans, ieunes, seurement passé l'Hyuer, quoy-que rigoureux, par le moyen des couuertures, sous lesquelles auront seiourné durant le mauuais temps. Pour lesquelles difficultés, neantmoins, ne laissera nostre Iardinier d'esleuer de ceste sorte de chous auancés, ou pour le moins de l'essaier, afin qu'en son Iardin ne manque chose aucune que sa terre & son climat souffriront. Le tige de ces chous s'en montant en haut, est aucunement rabatu en le roignant auec l'ongle, par tel moyen contraignant le chou à se resserrer en pomme.

DES FRVICTS DV IARDIN POTAGER D'HYVER.

CHAP. VI.

Artichaux.



PAR semence & plant enraciné s'edifient les Artichaux, mais auec plus d'auantage, par planter que par semer, n'estant emploiee la semence qu'au defaut de plant cheuelu prins au pied des vieux Artichaux. De la semence n'en peut-on esperer fruit deuant vn an, pour laquelle tardité, est elle postposee au plant. Si par necessité l'on seme l'Artichau, ce sera en terre deliee, bien fumee, en lieu exposé au Soleil, en Septembre ou Octobre: à la charge de tenir couuerts les nouueaux iettons qui en sortiront, pour leur parer la rigueur de l'Hyuer. En la Primévere & iusqu'au mois de May en peut-on bien aussi semer de la Graine, tous-iours en decours de Lune, comme de mesme, en tel poinct veut estre le planter. Pour doncques auoir tost plaisir de l'Artichauliere, ce sera par reiets enracinés (si en auons commodité) que nous la dresserons, les prenans au pied des vieux Artichaux. Le lieu sera choisi en abri, couuert de la Bize, à l'Aspect du Midy, en bon fonds, & encores tres-bien amendé auec du nouueau fumier, de cheual, plustost que d'autre, pour sa chaleur aymee de ceste plante, laquelle ne profite sans grande graisse & bõne nourriture. Aprés l'hyuer aussi plante-on des Artichaux, mesmes sont-ils de tel naturel qu'ils souffrent d'estre plantés tous les mois de l'annee: peu exceptés, qui sont les trop chauds & les trop froids, & c'est le moien pour en auoir du fruict presques en toutes saisons. En plantant l'Artichau, conuient coupper tout son ramage, iusques à l'œil & tendre getton, reserué pour tige: car y laissant toutes les fueilles, auant qu'elles soyent fenees d'elles mesmes, comme de necessité cela aduient, le ietton en souffre, souuent iusques au mourir. Les Artichaux desirent d'estre bien cultiués & arrousés en Esté, ne souffrans la soif qu'en langueur. Par tel traictement,

abonderont en fruict & demeureront longuement en seruice, si aprés auoir cueilli les pommes d'vn pied d'Artichau, les jettons qui les ont portees, sont incontinent couppés rés de terre, par ce moien contraignant la plante presque recreuë pour son grand port, à se remettre par nouueaux reiets, qu'elle reproduira plus fort que deuant, pourueu que sans delai, le fruit enleué, aussi tost la coupe s'en ensuiue: ce qui n'auiendroit, laissant endurcir tels jettons, ains sans profit, d'eux-mesmes se feneroient.

Chastrer l'Artichauliere.

AVSSI cause longue duree au pied de l'Artichau, le chastrer chacun an, c'est à dire, le descharger ou retrancher des jettons inutiles qui s'y multiplient: lesquels laissans aller à volonté, causeroient l'abastardissement de toute la plante. Au commencement de l'Hyuer l'Artichau est ouuert & profondément deschaussé, d'auprés duquel tous reiettons ostés, demeure seul en terre, pour à l'aise y fructifier: ce qu'il fait tant plus tost & plus abodamment, que plus auancé est tel traittement. Moiennant aussi que la fosse soit reamplie de bon & recent fumier de cheual, pour les raisons dites, tel choisi entre les autres, & que parmi iceluy on mesle de bonne & vigoureuse terre. Les reiettons tirés de là, sont plantés ailleurs pour en faire des nouuelles Artichaulieres: ou mis blanchir, à la maniere des Cardes, comme sera monstré, dont tout s'emploie en ce mesnage. Ainsi sont preseruees de froid les racines de l'Artichau, selon que son chaud naturel le requiert. Par le fumier aussi conseruera on son ramage, à l'vtilité du fruict à venir, lequel sans cest artifice, en vain attendroit-on au Printemps, les gelees à leur premiere venue, emportans tout ce où elles peuuent attaindre. Vn rampar doncques sera dressé du costé de la Bize, à l'abri de laquelle, l'Artichau estant à couuert, passera gayement le mauuais temps. Il sera composé de fumier seul, mais grossier & mi-pourri, dont la chaleur fera ce qu'en cest endroit l'on desire. Le moins qu'on peut tenir emmentelees ces plantes-cy, est le meilleur, par aucunement leur nuire tel embarras. C'est pourquoy le plus tard qu'on peut, l'enuironne-on de ce fumier, & seulement en la necessité, afin que par le prompt retour du beau temps, tost elles soyent remises en liberté. A telle cause choisit-on le quinziesme de Decembre peu plustost ou plus tard selon le païs, comme estant la veille des rudes froidures, lesquelles par tel artifice, les Artichaux passent gayement pour fructifier à la Primevere.

Parer du froid les Artichaux.

Cardes ou Cardons.

NE SE pouuans perdre les piquerons de la Carde, manifeste clairement ce estre vne espece de fruit separé, non l'Artichau sauuage, comme aucuns estiment. Car contre ce qu'on void és pomiers, poiriers, pruniers & autres arbres sauuages, lesquels par exquise culture s'appriuoisent, la Carde comment qu'on la manie, demeure tous-iours en son estat, garnie de forts & aigus piquerons: symbolisant neantmoins auec l'Artichau en figure & couleur de fueille & de fruit, ayans ensemble commun leur gouuernement. L'vne & l'autre plante, se blanchit par artifice, leurs costes se rendans mangeables. Mais comme en telle vtilité, la Carde surpasse l'Artichau, au contraire, la pomme de l'Artichau, excede en bonté d'autant celle de la Carde, qu'il y a de difference des fruits bastars, aux legitimes. Rien plus aussi n'en conuient-il esperer que la coste, car le peu de fruict qui en prouient, n'est d'aucune valeur: sa pomme, seche, ridee & picquante, monstrant

n'en deuoir tenir nul conte pour manger. C'est doncques tout ce qu'on cerche de bon en ceste plante, que ses costes & fueilles, où y a dequoy se contenter: par, accommodees ainsi qu'il appartient, tenir rang entre les viandes delicates du Iardin, voire surpasser en valeur plusieurs fruits d'iceluy, entre lesquels, auec raison, est ceste plante comptee.

Viennent de graine, en quel temps semee. *Selō les lieux qu'il conuient distinguer.* *Touchant la Lune, qu'est-ce qui y est d'obseruable.*

PAR graine s'edifie la carde ou cardon, le semant au Printemps en terre bien preparee, auec toutesfois distinction des lieux, plus estant requis de s'auancer, que plus froid est le climat, pour les raisons representees cy-deuant. A Lyon, vray païs de cardes, le temps en est vers la sainct George en Auril: au bas Languedoc, conuient retarder iusques bien auant dans le mois de May, de peur de perdre la plante, par trop se haster s'en montant en tige pour faire graine. De regarder à l'estat de la Lune, ne se faut soucier car en quel poinct que ce soit, les cardons sortent tousiours beaux. Bien est vray que semés en croissant, produisent-ils quelque peu plus de ramage, qu'en decours, mais c'est à l'interest de leurs costes qui en demeurent minces. Pour lesquelles considerations, ce sera seulement au beau temps, & à la bonne disposition de la terre, qu'on s'arrestera, sans autre recherche. Ne se faut non plus donner peine de replanter le cardon, attendu qu'en parfaicte grandeur & bonté sort-il directement du seminaire, là donc le laissera-on acheuer.

Le cardō occupe beaucoup de place. *Où semer les cardons.*

ET d'autant qu'à telle plante est requise grande place, pour l'abondance & estendue de son ramage, opprimant les herbes voisines, au large l'on la semera, luy donnant lieu de s'accroistre sans contrainte, iusqu'à sa naturelle grandeur. Auec mesnage & espargne, le Iardinier la range entre ses oignons lors qu'il les plante, par s'entre-accroistre ensemble auec commune culture: puis les oignons enleués de maturité, restent seuls les cardons en la terre, qui l'occupent toute, pour leur grandeur: & là finalement couchés pour blanchir, les y fourrant & sortant, sans autre despense, la terre se treuue tresbien remuee, à l'auantage de la potagerie qui en suite y est logee. Quatre ou cinq rayons d'oignons sont plantés, aprés est laissé vn vuide d'vn pied & demi de largeur, pour y semer les cardons en saison: lequel suiui d'autres quatre ou cinq rayons d'oignons à iceux ioint autre vuide pour les cardons, ainsi continuant, est par tel odre disposee toute la planche. Tels vuides par les Iardiniers de Languedoc, sont appellés, *Means*, esquels est semee la graine de cardons, deux doigts dans terre, de trois en trois grains, ioignans l'autre: & tels assemblages, pose-on equidistamment de deux en deux pieds en ligne droicte parmi les oignons. Aduenenant qu'aucuns des premiers grains semés, se perdent en terre, faudra y en resemer pour la seconde fois, voire pour la troisiesme, s'il en est besoin, afin que le carreau se trouue rempli, quand ce ne seroit que pour la bien-seance. Et encores que les cardons, par ce moyen, sortent en diuers temps, & par consequent se diuersifient en grandeur, n'importe, estant beaucoup meilleur d'en voir la terre couuerte, quoy-que d'inegaux, que defectueuse. De ce defaut procede la commodité d'auoir au Iardin des cardes bonnes à manger iusques au mois de May, chose qui ne s'accorderoit, si estans les cardes de pareil aage, l'on estoit contraint de les mettre blanchir presques toutes à la fois: & par consequent, ne pouuoir seruir que bien peu de temps

Comment.

Ou bien

Ou bien, en attendant vos appetits, forcer ces plantes-ci, contre leur naturel: lesquelles (comme toutes autres viandes, peu exceptees) ont leur certain poinct & saison d'estre prinses, passé lequel, elles s'endurcissent.

ESTANS demeurés seuls les Cardõs aprés la cueillete des Oignõs, leur fonds en sera cultiué d'vne bonne œuure qu'on luy dõnera, pour oster toute l'amertume que les Oignons y pourroient auoir laissee: dont ils s'acheueront d'agrandir, pour en peu de temps, se rendre capables d'estre blanchis: ce qui sera vers le cõmencement de Septembre. S'entend des premiers nés & sortis de terre, ayans gaigné l'auantage par dessus les autres, qui les suiuẽt à leur tour. En ce temps-là donc commẽcera-on à les coucher en terre pour s'y blanchir & preparer, par tel ordre. La plante qu'on veut blãchir, composee des trois grains ensemble semés sans des-vniõ, est premieremẽt deschargee du superflu de son ramage, coupãt ses sommités à la serpe, & du reste fait vn botteau, lié estroictemẽt auec des oziers en trois diuers endroits. Apres creusera-on vne fossette lõgue, estroite, profonde d'enuirõ vn pied & demy, au deuant de la plante d'icelle descouurant les racines, ou sans aucunes en arracher, le botteau sera couché, seulement enfoncera-on celles qui empescheront l'ageancemẽt. Des roigneures du ramage, le botteau est couuert, & sur icelles, est finalemẽt remise la terre sortie de la fosse, la pressant auec les pieds pour engarder d'esuéter la Carde: laquelle, par ce moyen, se blanchira dans trois sepmaines ou vn mois. Si l'on veut racourcir ce terme, au lieu des roigneures, l'on couurira la Carde auec du marc de raisins, sorti de la Cuue apres en auoir tiré le vin. Aucuns y mettent de la paille: autres, rien que la simple terre. Si le temps est pluuieux, les Cardes sont en danger de pourrir dans terre, par l'eau croupissante au fonds de la fosse. Pour laquelle perte euiter, aucuns arrachent du tout les Cardons, & les enterrent en lieu esleué où l'eau vuide par bas sans s'y arrester, voire dans des caues. Mais plus difficilement s'y preparent-ils qu'en leur seminaire. Ouy les costes d'Artichau, qui se blãchissent par tout où l'on les veut enterrer, sans craindre le transplacer. Sans arracher, n'enterrer, tres-bien se blanchissent & Cardons & Artichaux, estãs enfermés dans des rusches d'Abeilles: lesquelles rusches, vuides & defoncees des deux costés, sont posees sur les plantes, icelles auparauant embottelees & liees cõme dessus: pour le remplage y est mis du fumier meslãgé auec de la terre, & finalement est la rusche conuerte pour empescher l'eau & les vents. En païs d'abeilles, le ruscher y estant dressé, telle curiosité pourra estre pratiquee, pour la cõmodité des rusches vuides qu'à tel vsage l'on employera sans grand destrac de l'Apier: parce que telles se retrouuerõt prestes à receuoir les mousches en leur saison, apres auoir seruy à ce dessus. Non toutesfois si salutaires aux Abeilles, qu'auparauãt pour la senteur du fumier qu'y sera restee. Mais non ailleurs, pour n'estre raisonnable de se cõstituer en despẽse d'enuoyer loin cercher des rusches, puis qu'auec peu de peine & petits frés l'on ouure en cest endroit. Couurir le dessus de la terre, dans laquelle sont enfouyes les Cardes, auec de la paille menuë, ou de la bale de bled, les preserue aucunemẽt de la nuisible humidité: & auec efficace auãce cela leur blãchimẽt: moyẽ qu'on employera, pour tãt plus seuremẽt cõduire l'artifice.

Labourer la terre où sont les Cardons.

Blanchir les Cardons.

AINSI blanchit-on les Cardes, & le ramage des Artichaux, les fourrans dans terre à bouttees, en diuers temps, pour s'en seruir durant tout l'Hyuer,

lors

lors estant la vraye saison de les manger, comme viande chaude. Pour laquelle cause, entre les fruicts du iardin d'Hyuer, est logé le Cardon. Au Prin-temps sont-ils aussi de requeste, & iusqu'à ce que l'abondance des pommes d'Artichau les ostent de quartier.

Pois. Les Pois hyuernaux se sement durant l'Automne, en plusieurs fois, & tousious la Lune estant vieille. Aucuns Iardiniers les sement trois à trois ensemble: joints: esloigné tel assemblage, de quatre doigts l'vn de l'autre. Cela se fait pour l'espargne des appuis, supportans la rameure des pois: d'autant qu'ainsi vnis, se maintiennent-ils assés bien d'eux-mesmes, s'en montás pour fructifier. Toutesfois, auec auantage les void-on s'auancer, le bois y estant adjousté, sur lequel s'arrestans les debiles pieds des pois, à l'aise ils fleurissent & greinent. En ce cas suffira de mettre en terre les pois, vn à vn, equidistans de trois doigts. La terre où l'on les loge, sera bonne & facile à labourer, couuerte des iniures de l'Hyuer, arrousee au besoin. Là, & bien cultiués les pois donneront de viande à manger vers Pasques, & plustost, si la curiosité du Iardinier interuenant, les solicite à s'auancer par renouuellement de fumier, par reïteree culture, & par soin de les parer du froid.

Feves. En mesme terre, temps, & poinct de Lune, que les pois, se logent les feves de l'Hyuer. Estans preserues des froidures, produiront du fruict mangeable fort primerain, moyennant aussi qu'on les cultiue diligemment, qu'on les eschauffe souuent auec des nouueaux fumiers, & qu'on les abbreuue en la necessité. Le roigner de la cime de ses jettons, fait qu'elles fructifient abondamment: sans lequel remede, s'amusent à faire de la rameure inutilement: mesmes tant mieux logees sont-elles: car, quelquesfois, les feves se perdent par estre trop bien à leur aise, laissans lors à fructifier, quand elles dependent toute leur substance à produire de l'herbe ou des branches. De quel naturel que soient les feves, ne de quelle saison, de l'Hyuer ou du Prin-temps, se rendront de facile cuite, si les prenans vn peu verdelettes, sans attendre qu'elles soient du tout endurcies de maturité, l'on les cueille & arrache de terre la Lune estant nouuelle. Faute de laquelle obseruation, plusieurs feves sont reiettees comme incuisables, à cause de la durté de leur peau: moyennant quoy, de toutes sortes de feves vtilement se seruira le pere-de-famille.

Quand arrachees de terre pour estre de bõne cuitte.

CVLTVRE DV IARDIN POTAGER d'Esté, & premierement des Racines.

CHAP. VII.



PASSEES que soient les excessiues rigueurs de l'Hyuer, & paroissans les premieres douceurs du Prin-temps, la porte sera ouuerte à l'ensemencement de toute sorte d'herberie & potagerie, pour le remplage des jardins d'Esté: ainsi appellés, pour en icelle saison, rendre le plus de leur seruice, encores que dés la Primevere, commencent d'estre vtiles. Sans plus tarder doncques, mettra-on la main à l'œuure, à fin d'auoir des fruicts les plus primerains qu'on pourra, selon le commun desir de toutes personnes.

Quand com- Es païs plus chauds que froids, sans attẽdre l'issuë de l'Hyuer dés le mois de Ian-

de Ianuier, l'on commence ce mesnage : és froids, seulement à l'entree de Mars: mais és temperés, l'entre-deux de ces termes, est le vray temps de mettre en train les Iardins. Ces distinctions ne s'accordent generalement partout, pour les diuerses situations des Prouinces, imposans loy à ce mesnage, ainsi que j'ay monstré à Lyon se haster plus, qu'en Auignon à l'esleuement d'aucunes plantes, bien que plus froid l'vn que l'autre. Pour laquelle cause, le Iardinier s'estudiera à la recerche du naturel de son ciel, & de sa terre: afin que negotiant certainement, il reçoiue autant plus d'honneur & de profit de sa charge, que moins il les aura forcés. Noterons aussi, que comme les froidures sont contraires aux semences des Iardins, de mesme les pluyes, lesquelles tumbans violemment dessus la terre de nouueau ensemencee, la tapissent si fort, que les semences n'en peuuent leuer ne sortir, par tel endurcissement s'y estouffans. Dont auient, que les bons Iardiniers comptét pour neant & non faites, les semailles surprinses des grosses pluyes, que par aprés ils refont, à telle occasion gardans des graines à suffisance, par certaine preuoyance acquise de loin. Sert aussi telle prouision, pour resemer ce qui n'aura voulu naistre, ou né, voulu profiter : souuent auenant, les semences se perdre dedans ou dehors la terre pour diuerses causes, & ce seroit s'abuser de ne les vouloir refaire. Ces trois mois de suite, Ianuier, Feurier, Mars, sont les meilleurs pour seruir l'vn au defaut de l'autre, à meubler les Iardins de leurs principaux ornemens quelquesfois, pour la longueur des froidures, y estant employé Auril. Es suiuans, & durant tout l'Esté, seme-on aussi quelque chose au Iardin, mais peu, tant par n'en estre lors la saison, qu'à cause de l'importunité des grandes chaleurs. *menner à jardiner, & sous quelles distinctions.*

De l'herberie des Iardins, vne grande partie y a-il ne pouuoir conuenablement profiter sans estre transplantee, à tel defaut, restant presque sauuage. L'autre, au contraire, desire pour la perfection de bonté, de demeurer au lieu où premierement aura esté semee. De telles plantes, distinction sera faite, pour les manier toutes selõ leur particulier naturel ; à ce que sans confusion, soyent nos Iardinages profitablement gouuernés. Les plantes des Iardins transplantables, sont les Oignons, Pourreaux, Artichaux, Chous de toutes sortes, Laictues, Cichorrees, Bettes ou poirees; demeurant generalement tout le reste, en son premier naturel, sans vouloir estre remué du seminaire : hors-mis les Cardons, Melons, Concombres, Courges & semblables, qui souffrent le transplantement, bien que mieux ils se treuuent au lieu où auront esté semés, que remués en autre. *Plantes trãsplãtables, & quelles non.*

Les semences des Iardins sont en leur parfaite bonté, au bout d'vn an descheans de leur valeur passé ce temps-là, à mesure de leur enuieillissement. Ce n'est toutesfois vne tant generale regle, qu'elle ne souffre quelque exception, pour certain petit nombre de graines, qui ne sont bonnes de leurs trois premiers ans, & d'autres produisans diuers & extrauagans effects. Comme l'on tient la semence de chou enuieillie, produire des raues: & celle des raues longuement gardee, des chous, en quoy ces semences-ci, degenerent à la longue, non toutesfois que cela auienne de quatre ou cinq ans, durant lesquels presques toutes graines peuuent estre conseruees en leur premiere qualité. La plus part des Iardiniers croyent asseurément, que la vieille semence de melon, n'est d'aucune valeur : & i'ay experimen *En quel aage sont bonnes les semences.*

experimẽté, que gardee vingt deux ans & plus, demeure encore tres-bonne, telle ayant plantureusement proffité chés moy, & en quantité & en bonté de fruict. Sans tirer ces choses en consequence, nous preferons neantmoins les graines recentes aux rances, les belles aux laides, les bien nourries aux ridees, les pesantes aux legeres.

Grãde vtilité de chãger de semence. SE preuue par tout, que le changer souuent de semences est vn bon secret de jardin, pour vn profit euident qu'il y cause, faisant tres-bien fructifier ce qui en prouient: car la Nature se delecte en la mutation. Il est vray, que le deschet en la menuë herberie, ne se cognoit tel en cest endroit, qu'en la grosse, se rapportant assés bonne de la semence cueillie en son lieu mesme, comme sont le persil, l'ozeille, pareillement toute sorte de salade d'Hyuer, & semblables. Mais les chous, la poiree, les laictues, desirent d'estre souuent remués, sur tout les chous-cabus, chacun an, s'il est possible. Les melons & raiforts aussi. Quant aux concombres, courges, citrouïlles, encores souffrent-elles le demeurer quelques annees en leur propre jardin sans grande tare. Le meilleur seroit bien toutesfois, d'en changer entierement de semence chacune annee, si faire se pouuoit. Telle science est tres-bien entenduë au Languedoc. Les jardiniers de Nismes tirent argent de leurs graines, & en acheptent ailleurs pour semer en leurs jardins, comme vers Montpellier: ceux de Montpellier, à Narbonne: ceux de Narbonne en prennent à Tholose; & ceux-cy en font venir d'Espagne, à tout le moins des principales, tenans de pere à fils, que les semences montans du Midy au Septentrion, sont tres-profitables. Cela mesme auons-nous remarqué sur le propos des bleds, où le pere-de-famille s'arrestera, si la preuue du contraire ne l'en destourne.

ESTANS les jardinemens diuers, comme i'ay monstré, fait que diuersement l'on iette les semences en terre, à lignes droites, en crestes esleuees, & vniment comme prairie, selon les vsages. A plaisir se cultiuent les semences raïonnees, s'en pouuant la terre aisément remuer sans importuner l'herberie. Mais estans vniment semees, autre moyen n'y a-il de les cultiuer, que par sarcler: & touchant l'arrouser, c'est en y jettant l'eau par dessus, ou l'y faisant courir à la maniere des prés, si à ce le plan est façonné. En l'vne ou en l'autre de ces façons-cy, esleuera-on les semences, indifferemment, selon qu'il vous plaira, en Automne & au Prin-temps, pour jardin d'Hyuer, ou d'Esté. Derechef, mettra-on en cestuy jardin d'Esté, des viandes du iardin d'Hyuer: estant commune fourniture de tous iardins, sans distinction, toute sorte de potagerie & herberie.

Oignons. REPRENANT l'oignon, icy nous luy baillerons semblable place, que ja auons fait en l'autre iardin, le logeant premier de toute la potagerie. En terre deliee, & bien engraissee auec menu fumier, la graine d'oignon en *Les semer.* sera semee, la Lune estant en decours: puis les oignons en prouenans, par serfoüier & sarcler nettement tenus, seront deschargés d'importun voisinage: à l'accroissement desquels aydera beaucoup l'arrouser au besoin, sans *Les planter.* souffrir qu'ils endurent soif. Au mois de Mars ou d'Auril, se rendront propres à transplãter; ce qu'on fera en la maniere susdicte: à quoi sera adiousté cest aduis, que de les fourrer en terre le moins qu'on pourra; seulement en couurira-on la teste pour la faire engrossir, cela n'estant à esperer profondement

ment enterrés: au contraire des pourreaux, comme sera veu. Ainsi plantés les oignons, moyennant bonne culture & requis arrousement, vers le mois d'Aoust ou au commencement de Septembre, attaindront-ils leur parfaicte meureté: laquelle recognoistrés à leur fueillage, se fenant & abbatant de soi-mesme. Alors les aracherés de terre, & tout aussi tost les embottelerés en petits faisseaux, comme les aulx pour en les suspendant, les faire secher & seruir de prouision durant l'annee. Si à meurir les oignons tardent par trop à vostre gré, les auancerés en leur ostant l'eau & faire endurer la soif, en les trepignant, & tordant le col; dont emmatis, se rendront tost au poinct que voudrés. Sans necessité, en autre temps qu'en decours de Lune, ne sera l'oignon, ne semé, ne planté, ne cueilly, pour le respect principalement de sa conseruation, plus asseuree estant en tel terme de Lune, qu'en autre. *Les cueillir.*

En certains endroicts où la garde des oignons est difficile, se perdans par pourriture; pour les conseruer sainement, on les tient dans le vinaigre, les y prenans durant l'annee à mesure de l'vsage. Autres, apres les auoir eschaudés dans l'eau bouïllante, puis sechés au Soleil, les gardent sur la paille, les y arrangeãs sans se toucher l'vn l'autre. Columelle veut qu'on les tienne dans des vases parmy certaine saulce composee de thim, de sariete, trois parts de vinaigre & vne de saumure. Mais i'estime n'estre besoin de se donner tant de peine en aucun endroict de ces Prouinces, par en toutes celles de ce Royaume, la garde des oignons se rendre assés facile. De diuerses couleurs d'oignons y a-il, dont les blancs sont les plus prisés, presque par tout, pour leur douceur, que plus agreable ils ont, que les rouges. *En quel poinct de Lune, pour estre cõseruables. Moyẽs de les garder longuement.*

Povr auoir de la semence d'oignon, faudra replanter des oignons bien choisis, sains & entiers, de la sorte que mieux vous agreera, & en quantité requise pour vostre fourniture, comme de quatre à cinq douzaines. Ce sera au mois de Feurier, la Lune estát vieille, & en terre bien preparee & fumee; où, moyennant bonne culture & opportun arrousement, greneront tresbien; pourueu aussi que le lieu & le solage leur agree, tous indifferemment n'estans propres à ce particulier mesnage. Les tiges des oignons grenans, montent hautement, comme de trois à quatre pieds, dont ils sont fort tourmentés par les vents, qui les esbranlent, à la ruïne de la graine. A telle tempeste, l'on remedie auec des paisseaux & perches, leur en faisant des barrieres à l'entour pour tenir les tiges en vnion, & les garder de rude approche, iceluy tousiours leur estant preiudiciable. *Les faire grener.*

Le plus dangereux ennemi qu'ayẽt les jardins, est la Courtilliere, laquelle rõge entre deux terres les racines des herbes, depuis la plus petite, iusques à la plus grande plante, les degastant toutes sans en espargner aucune. Elle est ainsi appellee à Paris, en Languedoc, *Sterpi, & Taille-Sebe*, de l'oignon qu'on y nomme *Sebe*, que ceste meschante beste ayme par dessus toute autre viande, cruellement la traittant. Ceste beste est assés grossete, de couleur iaunastre, marche à plusieurs iambes, a le groin fourchu, dont elle fait ses degasts. En beschant la terre où elle se tient continuellement, l'on en trouue les nids façonnés en rond auec de la terre endurcie, ayans plusieurs trous semblables à ceux des abeilles: là ces bestes font leurs œufs en grande quantité, lesquels attrapans lors, c'est pour en desengeancer le iardin. Le moyen en est assés aisé: car il ne faut que creuser au commencement de l'Hyuer, *Ennemis du iardin.*

plusieurs

plusieurs fossetres en diuers endroits du Iardin, & les remplir de fumier nouueau, où ces bestes se retireront, recerchans leur chaleur, pour se sauuer des froidures de la saison, qu'elles craignent fort: ainsi assemblees ces bestes, à l'approche du Printemps les irés prendre, & en treuuerés les nids auec leurs œufs, ou iceux de nouueau esclos auec nombre infini de bestioles dõt facilement vous desferés de telle tempeste. Ne suffit d'emmonceler le fumier au Iardin, car pour ne sortir ces bestes que rarement à l'air, plus aisement se retireront-elles au fumier estant dans terre, que dessus icelle. Autre. Enterrés des grands vazes de terre ou de bois, jusques à la gueule fleurans le plan de la terre, & mettés-y de l'eau au fonds, dans laquelle ces meschantes bestes iront boire la nuict, & s'y precipiteront sans en pouuoir ressortir: pourueu que le vaze ne soit rempli d'eau. Mais par-sur tout autre remede, cestui-ci est le plus efficacieux. Semés au jardin du chanvre duquel recueillirés le rapport en saison, laissant au fonds sa naturelle odeur qui est forte, & tant contraire aux Sterpis, qu'elle les bannit du Iardin pour quelques annees. Pour commodément employer iceluy remede, seront faites trois ou quatre portions egales du Iardin, afin d'en faire seruir vne en cheneviere chacune annee: dont par tel ordre sans importunité, le Iardin se maintiendra en bon estat.

Pourreaux. LES Pourreaux suiuent pied-à-pied les Oignons: mais auec l'obseruation de la Lune, car soit dedans ou prés de l'Hyuer, c'est tousiours en croissant qu'il les faut semer, & en suite planter. Profondément l'on les met en terre, pour les garder de grossir en teste, & afin de les faire allonger en col, tout d'vne venuë se blanchissans. Mais ce n'est droictement, ains en les couchant à demi, à ce que chargés de terre, ils se façonnent à plaisir, ainsi qu'a esté monstré, auec leur requise culture.

Pour en cueillir la graine. LA cueillete des Pourreaux est journaliere, c'est à dire, de jour à autre, durant l'annee l'on en arrache à mesure de l'vsage. Touchant le moyen d'en auoir de la graine, l'ordre est semblable à celui des Oignons: car curieusement auec des perches les faut enuironner, pour les preseruer d'estre brisés en s'entreheurtans par la violence des vents, desquels ils sont fort tourmentés, à cause de la hauteur de leur tige. En ceci different-ils des Oignons: qu'il n'est besoin de les replanter pour faire graine, ains est à vostre volonté de les laisser acheuer au mesme lieu, auquel premierement auront esté plantés, ou de les remuer, si bon vous semble.

Raiforts. TOVTE la sympathie qui est entre les Raiforts, Raues, & Naueaux, prouient de ce que leur commune valeur consiste en racines: aians au reste leurs proprietez distinctes, & chacun ses particulieres figures & gousts. Par ce mot, Raue, sont entenduës & la Raue commune, & le Raifort, telle appellation confondãt ces deux racines. *Raphanus* en Latin, est ce qu'en François l'on appelle Raifort & Rauanel, particulierement à Paris, Raue-douce: *Rapum*, la Raue: *Napi*, les Naueaux. En ces termes nous-nous arresterons: Ces trois racines, desirent la terre legere, toutesfois vigoureuse: plus sablonneuse qu'argilleuse; amendee de menu fien quelques mois deuant que leur semence y soit jettee, pour tant plus facilement s'y engeancer. Estant le fonds trop argilleux, il sera corrigé auec du sablon, principalement le destiné pour les Raiforts; attẽdu que plus profondémẽt entrent-elles dãs terre,

que ne les raues, ne les neueaux: dont aussi est necessaire si bien rompre & cultiuer le lieu, que durté aucune ne s'oppose au passage de telle racine. Le raifort desire d'estre souuent arrousé & cultiué, à ce que sans sentir aucunement la soif, ne l'importunité du voisinage d'aucune autre plante, bonne ou mauuaise, prouenant de la negligence du iardinier, puisse tost s'accroistre; comme, moyennant tel traictement, fera dans peu de sepmaines. Cecy sera noté pour les arrousemens des jardins, Que toutes plantes ayans besoin d'eau, seront arrousees sur le midy, le iour estant frais: & au matin & soir, estant chaud: à ce que la chaleur du Soleil venant à propos, tempere la fraischeur de l'eau, à l'vtilité de la plante. *Arrouser.*

En decours de Lune, pres de son defaut, l'on seme les graines des raiforts, vne à vne, de trois à quatre doigts de distance l'vne de l'autre, & de trois en profondeur. Le temps en est despuis le commencement d'Auril iusques à la fin d'Aoust, pour en semer à toutes les Lunes, dont durant six mois l'on aura tousiours de nouueaux & tendres raiforts. Deuant le mois d'Auril, à difficulté viennent à bien les raiforts, pour espier presque aussi tost qu'ils sont sortis de terre, s'en montans en tige pour faire graine à l'approche de la primevere. Desirant auoir des raiforts en telle auancee saison, par artifice l'on se satisfera: mais ce sera en y mettant la main dés deuant l'Hyuer. Vne fosse tant large, & tant lõgue qu'on voudra sera faite, à l'abri de la Bize, profonde de trois pieds, pour le moins: au fond de la fosse, mettra-on du recent fumier de cheual, vn bon pied & demy, depuis le restãt d'icelle sera remply de terre subtile & amendee auec du fumier vieux & bien pourry: finalement là dessus au mois de Nouembre la Lune estant en decours, semera-on la graine de raiforts, l'arrousant vn peu au cõmencement. Là pousseront les raiforts, à cause du fumier qui en eschauffera la terre, mais par la froidure de l'air, n'auanceront beaucoup, comme aussi n'en est besoin, ains seulement de se conseruer iusques au premier beau-temps, pour s'acheuer d'accroistre. Et à ce qu'ils ne se perdent en chemin, faudra les tenir couuerts durant l'Hyuer, à la maniere ja dicte: & lors les serfoüer quand les herbes repulluleront en la terre, & arrouser, l'Hyuer estant passé, à toutes les fois qu'on s'apperceura en auoir besoin, sans souffrir leur laisser endurer la soif. Pour engarder les raiforts de monter en tige, & par consequent de se perdre, comme à ce sont-ils subjects au commencement du Prin-temps, aucuns les transplantent, dés aussi tost estre nés & sortis de terre, pour petits qu'ils soyent, moyennant qu'on les puisse tenir entre les mains, les destournans de germer pour faire graine. Par tel moyen, a-on des primerains raiforts, sans leur faire passer l'Hyuer. Mais tous airs ne fauorisans l'entreprise, là seulement se seruira-on de ceste subtilité, où l'experience l'aura auctorisee. Transplanter indifferemment tous raiforts en leur premiere ieunesse, est peine mal employee: puis que sans icelle, ils viennent en perfection de bonté, par le seul semer. Cela sera reserué pour les seuls raiforts, dont la bonté en fait desirer la conseruation de la race, lesquels pour faire grainer, l'on replante sur la fin de Septembre, les laissans en terre tout l'Hyuer, & iusqu'à la fin du Prin-temps, lors rendans meure la graine. Pour lesquels preseruer, à ce qu'il ne s'en perde par les froidures, conuiendra les loger en terre couuerte de la Bize, en bon abri voire

Commẽt & en quel tẽps semer les raiforts.

Pour en auoir de hastiueau.

Pour les garder de grener.

Pour en cueillir de la graine.

voire s'il en est besoin, y ajoustera-on au dessus quelque legere couuerture pour leur parer les gelees. Les Raiforts tardifs surprins de l'Hyuer, se gelent communement dans terre : c'est pourquoy on les en tire auant l'arriuee du mauuais temps, pour les conseruer dans des caues seches parmi du sablon, où l'on les prend durant l'Hyuer : mais la grossesse de telle viande, fait tels Raiforts estre reserués pour le commun du mesnage.

Les Raiforts souffrent tout air, bien que froid: mais c'est sur la fin de l'Esté, comme l'on void en Alemaigne & Suisse se treuuer plus souuent des Raiforts d'esmerueillable grandeur, qu'en Languedoc ne Prouence. Cela a remarqué Pline de son temps: car il dit croistre en Alemaigne des Raiforts de la grandeur d'vn petit enfant, procedant de la froidure du climat, propre à telle plante.

Raues. La rave se distingue en diuerses especes, dont les aucunes ont la racine entierement ronde : autres platte ou en ouale. Nulle ne ressemble au raifort, ni en figure, ni en saueur. Le raifort ne se mange communément que cru : au contraire la Raue, que cuite, excepté en Limosin, Auuergne, Sauoye, & en peu d'autres endroits, où les pauures gens s'en paissent, les maugeans crues comme pommes. Outre la nourriture des personnes, seruent de beaucoup les raues à engraisser les bœufs, vaches, & autre bestail, selon l'vsage des Limosins, Auuergnats, & Sauoyars, pour l'abondance des raues qu'ils cueillent, à cela employans & racines & fueilles. En diuers temps de l'annee, seme-on les Raues, non toutesfois plustost, que sur la fin de May, *Temps de les semer.* au commencement de Iuin, pour en auoir des primeraines, les mettans en terre quand & les millets pour moindre frais. Mais de telles tant auancees raues, grande quantité ne s'en fait, ains seulement quelque peu pour en passer la fantaisie, à cause que difficilemét elles naissent; & nees, s'endurcissent aisément és grandes chaleurs de l'Esté. Au mois de Iuillet & d'Aoust, est la droicte saison de les semer. Ce sera sur terre emmenuisee par reïteré labourage, de longue-main engraissee auec abondance de bon fumier, qu'on logera la graine de Raues, la Lune estant en decours; & auec ceste necessaire obseruation, que le fonds ait esté humecté par pluie precedente, de peur de la perdre en la secheresse, principal ennemy de telle graine. Au soc, à la herce, au rasteau, ou auec tel autre instrument qu'on vondra, sera couuerte ceste semence, quelques deux doigts de terre, pour plus facilement naistre, *Auec quelles obseruatiōs.* que si de plus elle se treuuoit chargee. Estans les Raues leuees & sorties de terre, aussi tost l'on les sarclera, à ce que par tels esherbements, elles demeurent en pleine liberté. Naissans trop rarement, par s'estre perdue en terre la plus-part de la semence, faudra en resemer de nouueau par-dessus, sans toutes-fois en oster ce qu'y paroistra, ains en remuant vn peu de vuide, comme en esgratignant, auec quelque petit ferrement, couurir ce que derechef y aures mis: & pourueu que cela soit fait à temps, sans attendre par trop longuement, & fauorisé de la pluye, ne doutés que vos Rauieres ne se treuuent tres-bien remplies. De là en hors, autre peine n'est requise pour la Rauiere, que de la tenir bien close, afin qu'aucun bestail n'y entre, specialement les pourceaux, de peur de degaster les Raues, les fouillans auec le groin de grande affection. Ainsi, dans peu de temps vous vous-treuuerés bien accommodé de Raues. Mais à ce que la prouision vous en demeure pour tout l'Hyuer

à l'entree

à l'entree des froidures ferés arracher vos Raues & aprés leur auoir osté l'herbe, les enfermerés dans vne caue seche parmy du sablon: car les laissans dans terre à l'air, s'y geleroient à la suruenue des glaces de l'Hyuer, comme i'ay dit des raiforts.

Les Naueaux & Nauets ont de commun auec des raues l'vsage en la potagerie, & nourriture du bestail, ne tenans des raiforts que ce qui en a esté touché. Plus grands sont les Naueaux que les Nauets, leur commune bonté surpassant de beaucoup celle des raues. De plusieurs sortes de l'vn & de l'autre y a-il, distingués par leurs diuerses qualités. S'en voient de grands, de petits, de blancs, de noirs, de gris, de iaunes, & de tous s'en treuue de bons & delicats, entre lesquels, communément, les petits & noirs, sont les plus prisés. Telles diuersités viennent principalement des races & especes, & aprés de la proprieté & faculté du fonds & de l'air, tres-apparentes en ceste sorte de potagerie: à quoy curieusement sera aduisé, afin de se pouruoir de bonne graine, & la loger en lieu conuenable. Le temps de semer les Naueaux & la façon, sont les mesmes des raues: auec ceste commune obseruation, que de les ietter en terre fort rarement, pour la petitesse de leur semence. Diligemment & curieusement seront les Naueaux sarclés en leur commencement, & arrousés si la secheresse les presse. Voila aussi toute la culture qu'ils desirent, & d'estre bien clos, afin qu'aucun bestail ne les importune. Ne craignent tant le froid que les raues, dont assés facilement passent-ils l'Hyuer, bien que dans terre en la campaigne. Neantmoins, ne laisse-on d'en loger és caues auec du sablon, pour tant plus seurement les conseruer durant le mauuais temps. *Naueaux.*

De la semence de toutes sortes de Naueaux se tire de l'huile, mais plus facilement & plus abondamment d'vne particuliere espece ditte Nauete, que d'aucune autre. Le mesnage de cest huile de Nauete est tres-profitable, comme il se pratique heureusement en plusieurs prouinces de ce Roiaume, & voisinage, en Angleterre & Flandres, où ils s'en seruent vtilement, à brusler à la lampe, à l'ouurage de la laine, aussi à manger, mais c'est pour paures gens & grossiers, ne craignans sa senteur vn peu extrauagante. Pour la commodité de l'huile d'oliue, n'est raisonnable se priuer à escient du seruice de celuy de Nauete, ainsi qu'on void en Prouence & Languedoc n'en tenir nul conte: souuentesfois mal à propos, quand par l'infertilité des saisons, les Oliuiers defaillent. Faute que le prudent pere-de-famille corrigera, afin d'estre tous-iours pourueu d'huile à tout le moins pour la lampe & pour la laine: n'estant si prochain ne si certain le secours des Oliuiers & Noiers, que celuy de la Nauete; laquelle chacun an, rend de la graine, dont beaucoup d'huile se tire à la maniere des noix, le climat s'y addonnant, dequoy dans peu de temps, se resoudra nostre mesnager. *Nauete pour l'huile.*

Pour l'esperance de la graine, & en suite de l'huile, est de besoin laisser plus longuement en terre la Nauete, que les raues & les Naueaux. C'est pourquoy la graine en est semee, ou deuant l'Hyuer ou incontinent aprés iceluy, à la maniere des bleds, afin qu'à la longue, la plante ait moyen de mõter en tige & grainer: ce qui plustost auient, que plus auancé en aura esté le semer. L'effueiller de la Nauete aide beaucoup au grainer, c'est en ostant les fueilles croissans au tige en bas pour tant mieux & plustost faire monter la *Comment conduire la Nauete pour l'huile.*

ce que,comme arbrisseau,elle abonde en graine.Et telle fueille ostee de iour à autre,sert en potage prinse encores tendre, car aussi ne la faut-il pas laisser endurcir. La proprieté des lieux cause quelque diuersité de temps au semer de ceste graine, ce que curieusement l'on obseruera:& ce sans longue attente, veu qu'vn couple d'annees satisferont à telle instruction; comme ainsi auiendra pour le regard de la Lune, telle la choisissant que l'experience aura manifesté,sa faculté s'accommoder à ce mesnage.

Pastenades & carrotes. LES pastenades & carrotes, ne different par-entre-elles presques en autre chose,qu'en la couleur:celle de l'vne estant rouge & de l'autre blanche, de fait, en Languedoc & ailleurs n'appellent autrement les carrottes, que pastenailles blanches: ces deux noms estans confondus en plusieurs quartiers de ce Royaume, mesmes à Paris, où sans distinction, l'on appelle ces racines, pastenades & carrotes. Conuient les semer en terre profondement labouree,pour les rendre tant plus longues,que moins treuueront d'empeschemens à penetrer auant dans terre selon leur naturel.Desirent aussi la terre bien engraissee, mais de longue-main & de vieux fumier: afin qu'estant incorporé auec la terre auant qu'y ietter la semence, la semence n'en soit bruslee,comme cela luy auiendroit estant le fumier de nouueau & fraischement employé.En la Lune vieille du mois d'Auril,semera-on les pastenades & carrotes: estant aussi bon par tout celuy de May. Mais d'autant que c'est vne graine asés difficile à naistre, & nee de profiter, attendu que les pastenades incontinent estre leuees se mettent à faire tige, montans en haut:les Iardiniers font leur cõpte d'en semer en diuers tẽps, pour retenir celles de meilleure esperance. Le iour de sainct Marc vingt-cinquiesme d'Auril, est marqué pour bon à cest ensemencement,par l'obseruation de plusieurs Iardiniers de Dauphiné, toutesfois autant ridicule, que vaine.C'est à la verité que lors le temps s'approprie au naturel de telle racine,retenant de la fraischeur du pasé, & sentant ia l'approche de la chaleur auenir, l'vn & l'autre necessaire à l'esleuement des pastenades. La difficulté de les faire profiter cause qu'on les seme fort druement, sans espargner la graine en intention d'en arracher le superflu, cas auenant que tout pousse: ou s'en perdant dans terre,ou dehors, montant en tige, en demeure à suffisance pour le remplage du lieu.De celles qu'arracherés, les plus grosses seront incontinent plantees en terre bien preparee, où moiennant bonne culture & opportun arrousement, profiteront: encores que leur naturel requiere plus de demeurer en leur seminaire, que le transplantement. Sera bon en sement les Pastenades, semer en mesme terre, des raiforts: non confusément, ains par rayons distincts l'vn ioignant l'autre,pour s'accroistre de compagnie.Et reuiendra tel voisinage à l'vtilité des pastenades, quand elles se treuuent bien curtiuees par l'arracher des raiforts: lesquelles à cause de leur prematurité, l'on tire de la terre en l'esleuant profondement, y laissans seules les pastenade, où à l'aise s'acheuent de nourrir. Ce mesnage se pratique par plusieurs bons Iardiniers, dont ils font seruir la terre à double vsage. Toutesfois, le meilleur est, de semer ces diuerses racines separément, profitans mieux seules,qu'accompaignees, pourueu qu'elles soyent bien cultiuees. Particulierement diray-ie de la pastenade, que sans perte, elle ne peut souffrir la negligence du laboureur,à ce que le Iardinier se resolve de ne luy espargner

la culture,

a culture, ne l'arrouser au besoin. Quelquesfois auient les longues pluies & gelees de l'Hyuer, pourrir les pastenades dans terre: laquelle perte preuenant, par l'arriuee du mauuais temps, conuiendra arracher toutes les pastenades, & aprés les auoir effueillees, les reposer en caueau sec parmi du sablon, comme i'ay dit des raues, & là se conserueront tout l'Hyuer.

VNE espece de pastenades est la Bette-Raue, laquelle nous est venue d'Italie n'a pas long temps. C'est vne racine fort rouge, asses grosse, dont les fueilles sont des bettes, & tout cela bon à manger, appareillé en cuisine: voire la racine est rangee entre les viandes delicates, dont le ius qu'elle rend en cuisant, semblable à syrop au succre, est tres-beau à voir pour sa vermeille couleur. Participant ceste plante-cy, plus de racine que de fueille, ce sera comme la pastenade qu'on la traictera: excepté du temps de l'ensemencement, lequel plus auancé sera pour elle, que pour la pastenade. Sur tout se soignera-on d'en tenir le fonds bien labouré, pour inuiter la racine d'y entrer profondement, puis que là gist sa principale valeur. Tenant pour accessoire la fueille, pour en prendre ce que nous y trouuerons, bien que pour l'auoir grande & large, fut besoin la semer en croissant de Lune, comme sera veu au discours de la bette. *Bette-Raue.*

VNE autre racine de valeur est aussi arriuee en nostre cognoissance depuis peu de temps en çà, tenant rang honorable au iardin. C'est le sercifi, dont la graine estant fort menue, ne peut-on semer que trop espessement: pour laquelle cause, estant leuee, conuient en arracher le superflu, comme l'on fait des pastenades; pour, à l'aise, faire croistre le restant sans importun voisinage, Es mois d'Aoust & de Mars, met-on ceste graine en terre, pour en manger de la racine, & en l'Hyuer & au Printemps. La graine du sercifi semee deuant l'Hyuer est celle qui produit en l'Esté, la bonne semence, pour en conseruer la race: parquoy, pouruoiés vous de celle-là, sans faire estat de l'autre. Le sarcifi desire la bonne culture; non beaucoup d'eau, seulement sera-il arrousé en la secheresse: moyennant lequel traictement, aurés plaisir de son seruice, consistant en racine qui est iaune, dont la delicatesse la fait curieusement recercher. *Sercifi.*

LA PLVS asseuree maniere de se pouruoir de cheruïs ou Giroles, est par racines, la semence, pour sa tardité, n'estant employee qu'à faute de plant. Es mois d'Auril & de May, est le temps de les mettre en terre tousiours la Lune estant en decours. Requierent la terre legere, toutesfois engraissee & bien preparee: aussi l'arrousement, & d'estre souuent serfoüés iusqu'à ce qu'ayans prins terre, par leur propre force chassent d'autour d'eux les nuisantes herbes. Les cheruïs tronchent fort, se multiplians tant, que d'vn pied qu'en planterés, en viendront sept ou huit tiges, sans autre artifice, que de les enterrer profondement, en laissant ressortir dehors quelque peu de la plante pour prendre aer & vie. Durant l'Hyuer, & iusques au milieu du Printemps, en mange-on, les tirant du Iardin à mesure de l'vsage, dont la douce delicatesse, les rend recercheables. Ne craignent presques rien, ne froid ne pluies, contre lesquelles intemperies, resistent sains tout l'Hyuer. Aussi sont les cheruïs originaires de païs Septentrional, car c'est d'Alemaigne, d'où l'Empereur Tibere en fit transporter la race en Italie. *Cheruys.*

Reponces. QVANT aux Reponces ou Raipoces, bien-que leur naturel ſoit de venir d'elles-meſmes ſans artifice, prés des bouis, buiſſons, & autres arbuſtes ſauuages, ſi eſt-ce qu'il ne ſera que bien à propos, d'en appriuoiſer au Iardin pour en auoir de reſerue, à cauſe de la bonté de telle plante: deſirable auec raiſon, ſe mangeant auec appetit, tout ce qu'elle produit & de racine & de fueille, & crud & cuit, comme bonne viande. Le moyen de s'en pouruoir giſt en curioſité, recercheant par des deſerts & le plant en Hyuer, & la ſemence en Eſté, pour employer & l'vn & l'autre en la ſaiſon, de peur de faillir de s'accommoder de choſe tant requiſe.

DES FVEILLES DV IARDIN POTAGER D'ESTE.

CHAPITRE VIII.



Eſpinars. LE PLVSTOST qu'on pourra l'Hyuer eſtant paſſé, ſemera-on des Eſpinars, en Lune nouuelle, pour le peu de profit que font les tardifs, s'en montans en tige dés eſtre leués de terre, quand l'on les ſeme paſſé le quinzieſme de Mars. C'eſt pourquoy aprés ce temps-là aucun conte n'en doit-on tenir, que la ſaiſon n'en ſoit reuenue propre, qui eſt vers la fin du mois d'Aouſt. Dans le cœur de l'Eſté, en ſeme-on auſſi, mais ſi peu, que c'eſt plus pour curioſité, que pour ſeruice, comme ſera monſtré.

Chous, Cabus, Blancs & Verts, quād ſemés. EN chacun de ces trois mois Ianuier, Feurier, Mars, la Lune eſtant en decours, ſemerons les chous, cabus ou pommés, Blancs, & verts: non tous à la fois, ains en diuers iours; aſçauoir, les cabus en la pleneur de la Lune, & les blancs & verts, au dernier quartier. Les blancs & verts ſe rapporteront fort beaux ſemés en croiſſant à cauſe que leur principale viande conſiſte en fueillage, ſelon les raiſons dittes. Mais parce auſſi, que ſouuentesfois auient, ces deux eſpeces-là de chous, ſe reſſerrer dans leur milieu à l'imitation des cabus, fait qu'auec eux, l'on les loge en terre, en meſme poinct de Lune. Et à ce qu'on ſoit accommodé de ces deux ſortes de chous, indifferemment l'on en ſemera à toutes Lunes, par là aura-on des chous Blancs & verts, qualifiés comme l'on deſire. *Deſirent bonne culture.* Eſtans les chous leués de terre, diligemment & curieuſement ſeront cultiués, ne ſouffrant le Iardinier, par ſarcler & ſerfoüer, que les malignes herbes les oppreſſent, les tendres chous ne pouuans viure parmi l'embarras des plantes ſauuages, ſur tout, en leur commencement: ni auſſi lors endurer la ſoif: pour laquelle cauſe les tiendra-on arrouſés en leur premiere ieuneſſe: voire & apres, & iuſqu'à ce que les fraiſcheurs de l'Automne auront deliuré le Iardinier de telle peine. *Conuient les planter ieunes.* Par tel traictement, dans peu de temps, ſe rendront les noueaux chous, propres à eſtre tranſplantés: ce que nullement l'on ne differera, le temps eſtant beau, & qu'ils auront attaint la grandeur cōuenable pour pouuoir eſtre maniés; car tant plus ieunes ils ſont, tāt plus facilement ſe reprennent-ils & pluſtoſt s'accroiſſent. Faut profondemēt beſcher la terre à chous, pour donnner place à leurs racines, qui ſont grandes comme celle de petits arbres: & auſſi conuient tout-d'vne-main, les fumer profitablement, pour

les faire

les faire tost aggrandir. Veulent estre plantés au large, comme d'vn pied & demi de quarreure, estimant ce estre la moindre espace que leur sçauriés donner, car trop grande ne pourroit elle-estre : ains au contraire, par trop de presse, s'estoufferoyent sans profit. Voila pourquoy, grands & amples se rendent les chous logés à l'entour & bords des planches du Iardin : car par n'y en auoir qu'vne rangee, sans estre presés des costés, à leur aise s'accroissent-ils en perfection. C'est donc le non-presser, le fort-fumer, & le bien-labourer, auec l'opportum-arrouser, qui auancés les chous, traitement qu'on ne leur espargnera, pour auoir plaisir de la chauliere. Aussi est requise l'obseruation de l'estat de la Lune en plantant les Chous, toute telle la desirant qu'en les semant.

Au large.

Causes de leur accroissement.

De ces trois especes de chous, les premiers meurs sont les cabus ou pommés, estans bons durant tout l'Esté, & l'Automne, voire & l'Hyuer, n'estant le païs trop froid. Encores y a-il du remede contre les froidures ; qui est de les enuelopper parmi de la paille, sans se ioindre l'vn l'autre, & les loger dans vne caue seche, moderément esuentee, aprés les auoir arrachés du Iardin en temps beau & serain. Des cabus primerains ou hyuernaux dont a esté parlé, en mange-on, dés la fin du mois de May ou commencement de Iuin, viande lors rare & prisee, les blancs & verts ne sont bons que le froid ne les ait touchés, pour les attendrir, sans tel remede, demeurans deurs & mal plaisans au goust. Plusieurs des blancs se resserent au milieu, ainsi que cabus, dont se rendent delicats: mais leur durté, est communément en longueur, non en rondeur. De mesme auient de certains verts & crespés, s'affermissans vers le milieu ; & de telle sorte se pressent-ils là, que le dedans se blanchit aucunement à faute d'air, tellement que de couleur vert-obscur, que naturellement ils sont, vne portion s'en conuertit en blanche.

Les Chous Cabus ou Pommez premiers meurs.

Des Blancs & Verts.

Trois ou quatre mois pour semer les chous y a il: de mesme autant de temps pour planter : la raison voulant, que les premiers semés, soyent les premiers plantés. Ces longs & diuers termes, donnent au Iardinier de la besongne en sa chauliere presque tout l'Esté ; pourueu qu'il arrouse ses chous en les plantant (ainsi le requerant son climat) ne faut douter de leur reprinse quel chaud qu'il face. La meilleure partie du iour pour ce mesnage durant le grand Esté, est sur le soir, la fraicheur de la nuit prochaine gardant les nouueaux choux de s'estonner, dont la reprinse en est rendue plus facile. Encore que les premiers chous viennent à souhait, ne laissés d'en edifier des subsequents, pour en fournir vostre iardin de tous aages, à ce qu'en toutes saisons en soyés accommodé de bien qualifiés.

En diuers temps sont plantés les Chous.

Plusieurs autres especes de chous y a-il desquels ne parlerons en cest endroit, presques sauuages, degenerans des bons : comme, rouges tannés, griseastres, chous-raues ; seruans plus pour medecine que nouriture. Suffisent les cabus, blancs, & verts à la fourniture des iardins, comme aussi les principales & remarquables especes pour leur franchise, dont ils se rendent d'agreable seruice. Outre lesquels les *Cauli-fiori*, ainsi dits des Italiens, encores assés rares en France, tiendront rang honorable au Iardin pour leur delicatesse, desquels l'on fera estat comme de chose bien-seâte & vtile. Aussi de certains chous pommés rouges, fermes & fort durs, qui estans de telle couleur dehors & dedans icelle entre-meslee de blanche, estans couppés,

Autres sortes de chous.

ressemblent à porphire ou jaspe; au reste, tres-delicats au manger. Parmy icelles toutesfois se treuue quelque difference comme en grandeur, couleur, facilité de resister és froidures mieux les vns que les autres. Cela prouient, ou des lieux desquels l'on tire la graine, ou du fonds, ou du climat, ou de la constellation de l'annee, ou de la culture: à quoy le sçauant Iardinier pouruoirra, retenant les meilleures races, les plus asseurees, & qui le mieux profitent en son Iardin.

Ennemis particuliers des Chous.

Les pous & autres bestioles, comme certaines rouges, plattes au dessus, ainsi que tourtues, tourmentent les chous, quand par faute de pluie leur fueillage n'est quelquefois laué, dont ces bestes s'engendrent. A cela le remede est, d'asperger sur les chous de l'eau fraische au matin contrefaisant la pluye, pour les rafreschir & nettoier, aprés auoir osté telle vermine auec les mains le plus curieusement qu'on aura peu.

Povr l'ordinaire vsage des chous, conuient prendre entierement toute la plante, soit ou en l'arrachant ou en la couppant, afin de se seruir de tout le bon d'icelle, dont le meilleur est en son milieu. Ce que le vulgaire grossier ne fait, quand cuidant bien mesnager se contente d'effueiller le chou à mesure du besoin, mais par tel ordre, n'en mange-il rien que d'endurci & presque sauuage. Et se trompe aussi en ce poinct, qu'ainsi cueillant ses chous moins en a-il, que les retirant entiers comme dessus: car sa Chauliere demeure pleine d'vn costé, pendant que l'autre se vuide, d'où au bout de la saison, treuue-on, tout bien compté, plus de viande en estre sortie, que si generalement l'on en auoit prins par tout. Et ceste vtilité finalement s'y aiouste, que le fonds de la Chauliere se cultiue à mesure qu'on le descharge d'vn costé s'apprestant pour nouueau seruice. Les chous-cabus s'arrachent en les cueillant, non les blancs & verts, lesquels l'on coupe quatre doigts sur terre, si on desire les faire ietter de nouueau, chose venant à propos pour en manger des tendrons à l'issue de l'Hyuer en potage ou salade.

Faire grainer les chous. &

La graine de toute sorte de chous se retire en ceste sorte. Quelque douzaine de chous des mieux choisis sera reseruee à cest vsage, qu'on arrachera, la Lune estant en decours, & incontinent aprés replantera en quelque bon lieu, chaud & arrousable, assés profondement, comme iusqu'au milieu des fueilles; là les tenans beschés & arrousés, s'en monteront en tige & graineront, enuiron la fin du mois de Iuin, ou plustost, ou plustard, selon les païs.

Autre potagerie.

Toute autre sorte de plantes de Iardin, ainsi replante-on pour faire grainer, iusqu'aux plus petites, comme ozeille, persil, & semblables: exceptés les melons, concombres & citroüilles, pour desquels retirer la semence, conuient laisser en leur premiere terre.

Poiree.

En croissant de Lune est semee la Poiree, Bette, Blette, ou Reparee, estant le fueillage tout son rapport. A cela sont bons plusieurs mois de l'annee: cest pourquoy, trois ou quatre semees en faut faire, ou en semer à trois ou quatre diuerses fois, pour auoir tous-iours de tendre Poiree. Est necessaire la replanter, arrachee du seminaire, comme a esté dit, pour la tendre & de longue duree au iardin. Il y a de trois couleurs de Bettes, de blanche, de verte, & de rouge: non pour cela sont elles de beaucoup differentes en naturel, dont la plus desirable sorte est la blanche. Pour l'vsage, l'on

l'on cueille les blettes, en les tondans non en les arrachans, afin de leur faire reiettei nouuelle viande. Ceste potagerie tient rang entre les necessaires & notables du Iardin, pour son vtilité, pour son facile accroissement, pour sa longue duree.

Le persil ne desire estre transplanté, se contentant de demeurer en son premier lieu & seminaire. En toutes lunes, nouuelle & vieille, le seme-on, mais pour diuerses considerations, semé en croissant, produit l'herbe belle & gaillarde en perfection, toutesfois de peu de duree, car au bout de l'an il acheue son cours en grainant. En decours, auec moins d'herbage il se maintient au Iardin sans faire tige, trois ou quatre ans, à quoy a-on a choisir. Le persil souffre plus aisément les ombrages, que les secheresses; parquoy, deliberés de l'arrouser souuent en Esté, pour le rendre plantureux : & sans regret, logés-le dessous les arbres & treilles, & en autre endroit non exposé au Soleil. Resiste facilement aux iniures de l'Hyuer, pour son peu de delicatesse. Ne veut estre cueilli qu'en tondant, à ce que reiettant comme prairie, fournisse tousiours nouuelle & tendre viande. *Persil.*

Plus facilement aurés vous de l'ozeille par racine que par semence, les plantes de laquelle recouurés commodémét des prairies fraisches, non toutesfois arrousees, où ceste plante croist naturellement. Cela defaillant, faudra recourrir à la graine, la semant fort espessement : parce que d'icelle s'en perd beaucoup dans terre, pour sa foiblesse : pour laquelle cause aussi, soigneusement la doit-on conduire par sarcler & arrouser en son commencement. Estant leuee & vn peu fortifiee, on la transplantera, en terre deliee, bien labouree, & moderément fumee. Il y a deux remarquables especes d'ozeille, longue & ronde, ceste-cy estant la plus delicate. L'ozeille dure quatre ou cinq ans en terre, sans grainer, pourueu qu'on l'en destourne par souuent tondre, qui est aussi la façon de la recueillir. *Ozeille.*

Sans artifice és champs non-labourés, croist la pimprenelle : doù l'on se fournit de plant pour mettre és iardins, ausquels elle s'affranchit par culture. Elle fait de la graine en son temps, laquelle ramassee, est semee, puis transplantee, cas estant que d'ailleurs n'en puissiés recouurer du plant enraciné. Comme la precedente herbe, ceste-cy reproduit nouueaux brins à toutes les fois qu'on la coupe, pour seruir és salades & à autres vsages, ce qu'aussi la fait durer en seruice plusieurs annees. *Pimprenelle.*

Semer, puis transplanter la bourrache, est son vray gouuernement. Elle n'est guiere delicate, surpassant aisement les froidures & chaleurs : endurant aussi patiemment la negligence du Iardinier. Toutesfois, tant plus grandes & larges en seront ses fueilles, que mieux l'on traitera la plante, la labourant & arrousant ainsi qu'il appartient. *Bourrache.*

Qvant au pourpier, encores que plusieurs iardiniers ne se penent beaucoup de l'esleuer au Iardin, y croissant naturellement sans artifice : si est ce qu'il sort plustost & plus franc, semé & cultiué, que le laissant venir de luy-mésme. Parquoy, sera bon d'en mettre au iardin en lieu distinct, & là gouuerné selon l'art, par sarcler & arrouser : sans se soucier de la transplanter, si on n'en veut retirer de la graine. *Pourpier.*

La corne-de-cerf, le cerfueil, le nazitor ou cresson alenois, targon, *Corne-de-*

Cerf, Cerfueil, &c. Coq, Senemonde, Baume, Trippe-madame, Ache, Creste-marine, Pied-d'aloüette, Basilic & autres menues herbes, se sement à plusieurs boutees, comme és mois de Mars, d'Auril, & de May, tousiours la Lune estant nouuelle. Seruent à diuers appareils de viandes en tous temps, mesmes en salade en Hyuer. Sont gouuernees comme les precedentes, au semer, au labourer, à l'arrouser, aians aussi de commun le cueillir par tondre, dont elles fournissent nouuelle herbe à mesure de l'vsage.

Cichoree. La Cichoree ou Endiuie est espece de Laictue, neantmoins de goust differant à elle: car de son naturel il est amer, immangeable, sans estre adouci dans terre par blãchir. L'on la seme en Lune nouuelle és mois de Iuin & de Iuillet, le plustost estant le meilleur, pour leur donner temps de s'accroistre estant l'arriuee de l'Hyuer. En mesme poinct de Lune, l'on les transplante dés-incontinent qu'on les peut manier, & ce en terre bien fumee & cultiuee, vn pied l'vne de l'autre, & lignes droites, equidistantes d'vn pied & demi, afin de pouuoir s'accroistre en grand fueillage, où consiste le total de telle viande. A ceste cause seront les Cichorees curieusement cultiuees & opportunément arroùsees, la soif les destournant de s'agrandir. Pour les blanchir conuient les enterrer en leur propre lieu sans les arracher, comme les cardes aprés les auoir liees auec vn ozier, où dans douze à quinze iours, plus ou moins selon le naturel du terroir (à cela estant plus propre l'vn que l'autre) attaindront le poinct que desirés: La saison de tel blanchiment est l'Hyuer, pour y seruir de salades: & aussi sont-elles bonnes en potage. Si les pluyes les pourrissent dans terre en la campaigne, les pourrés mettre blanchir dans la caue enfouïes en terre deliee à la maniere des costes d'artichau. Ce blanchir est facilité par la paille, si on en met par-dessus la fosse en la campaigne vn demi pied d'espés, icelle fosse estant auparauant remplie de terre. Et à ce que durant tout l'Hyuer soyés accommodé de cichoree blanche, en ferés preparer comme dessus, toutes les sepmaines la quantité qu'il vous plaira.

Bazilles. Ceste plante ne pouuant viure en air froid, sera logee en chaud, ou du moins en temperé tendant à la chaleur. Le plus asseuré moien d'edifier les Bazilles, est par racine. Veulent estre plantees en beau solage, en terre deliee & grasse, la Lune estant nouuelle. Leur traittement est, le souuent serfoüer, sarcler, & quelquesfois arrouser. Leur seruice consiste en la fueille, laquelle l'on confit dans le vinaigre auec du sel pour conserue toute l'annee, ainsi preparee la mangeant comme capres. Pour ce faire l'on la tõd plusieurs fois en la Primevere & en l'Esté, tousiours en croissant de Lune, pour tant mieux la faire reietter, dont sort abondance de telle viande.

Asperges. En la nouuelle Lune du mois de Mars, met-on en terre les Asperges, par semence ou par racine: mais auec plus d'auancement par cestuy-cy, que par cestuy-là. C'est vne plãte desirable, pour son vtile vsage & longue duree. Elle demeure long temps en bon estat, iusqu'à se perpetuer au Iardin: car elle s'augmente en tiges, clossant ou tronchant comme rozeaux, posee en lieu qui luy agree. Le terroir gras, toutesfois leger, plus sablonneux, qu'argilleux, est celuy que les Asperges desirent: & le ciel, plus chaud que froid; à telle cause seront logees en lieu exposé au Soleil de Midy, couuert de la Bize. Quant à leur traictement, d'autant que tant mieux les Asperges profitent,

& en

& en nombre de tiges, & en bonté de fruict, que plus auant sont dans terre, est à souhaitter de les y enfoncer beaucoup en plantant. Mais ne pouuant lors satisfaire à cela ainsi qu'il appartient, pour la foiblesse de la plante, fait qu'on attend deux ou trois ans, qu'estans fortifiees, l'on les replante plus bas. Et à ce aussi qu'elles affermissent bien leurs racines, on est contraint de les fonder profondement, en ne recomblant de la fosse, que la moitié, quand l'on les replante, reseruant à l'annee d'apres, à la remplir entierement. Tout-d'vne-main on y met de bon fumier, & chacun an, on les refume en les cultiuant, pour le besoin qu'elles ont d'engraissement. De pied en pied sont plantees les Asperges, à fin que par telle raisonnable distance, à l'aise, elles se puissent accroistre: ce que pressees ne pourroient faire, ains s'opprimans par sur-croissance de rejettons, demeureroient toutes langoureuses. Et de là est venu que chacun an, estans fortifiees, l'on chastre l'Espergerie, ostant des tiges ce qu'y est trouué de superflu, à l'vsage des artichaux, & pour en manger, & pour en planter de nouueau: dont les restantes demeurans nettes & deschargees, en fructifiét copieusement. Est remarquable la naturelle amitié de ceste plante, auec les cornes de la moutõnaille, pour s'accroistre gayement pres d'elles: qui a fait croire à aucuns, les Asperges proceder immediatement des cornes. Pour laquelle cause, au fonds de la fosse met-on vn lict de cornes, qu'on couure de quatre doigts ou demy pied de terre, & par dessus les Asperges sont plantees. *Ayment les cornes.*

DES FRVICTS DV IARDIN POTAGER D'ESTE.

CHAP. IX.



CE n'est sans difficulté, que le gouuernement des Melons & Poupons, pour leur grande delicatesse, estant ce la plante de jardin le plus à craindre le froid. sous luy ne pouuant viure. Mais tant curieux est l'homme des choses rares, que par artifice, il a appriuoisé ceste estrangere plante, l'ayant tellement domestiquee en ce Royaume, que presque par toutes ses Prouinces, on la fait fructifier. Et sans parler de la Prouẽce, du bas Languedoc, ne d'autres endroits Meridionaux, esquels elle s'est naturalisee de nos prochains peres-grands, là auparauát incogneuë, elle s'accroist, neantmoins assés bien en païs froid, moyennant exquis labourage, procedant d'artificielle inuention: dont & le ciel, & terre sont domptez & rendus fauorables à l'accroissement de ceste plante, comme sera monstré. Des melons ou poupons, & de leurs differentes especes & qualités, n'est-on paruenu à la parfaicte cognoissance de fort long temps. Et encores pour le iourd'huy, ne les pouuons-nous discerner, que par les apparentes qualitez, de grandeur, de couleur, de saueur, & semblables: ny presque les nommer que par les lieux de leur origine, comme de Turquie, des Indes, d'Espagne, d'Italie, & d'autres endroits d'où en recouurons les races. Pline prend le plus souuent le concombre pour le melon, confondant ces deux fruicts sous mesme appellation: monstrant par là, le melon estre de son temps en Italie, nouuelle viande. Nul autre ancien Autheur de rustication n'en ayant fait mention. *Melons & Poupons.* *Incogneus de nos Ancestres &* *des Anciens Romains.*

Moyen de gouuerner le Melon. POVR conduire ceste plante comme il appartient, est à noter que les melons doiuent estre meurs pendant les grandes chaleurs de l'Esté: parce que seruans de rafraischissement, sont lors mangez en temps conuenable. Passé lequel,& les froidures & pluyes arriuees,ne peuuent bien meurir,dont ils sont rejettez comme de pauure goust,mols,sentans l'eau. Depuis la naissance de la plante,iusqu'à la perfection du fruict, quatre ou cinq mois sont employez,peu d'auantage,dont se faut resoudre de les faire naistre en Mars, à fin d'en auoir le fruict en Iuillet, ou bien en Auril, pour en manger en Aoust, plus tard, peu d'esperance y a-il de ce mesnage, comme a esté dit. Quelquesfois,en Septembre recouure-on des bons Melōs,mais pour l'incertitude de la chose,peu d'estat doit-on faire de ceux qui viennent en l'arriere-saison. Ce qui le plus fait languir en cest endroit,est la naissance de la graine, demeurant en terre long temps deuant que pousser, si elle n'est à propos sollicitee. A cela plusieurs moyens y a-il, ainsi qu'on verra cy-apres, tous inuentez pour corriger l'aspreté des froidures, qu'on employera, mesmes és lieux temperez, selon les occurrences. Non indifferemment par tout,car où le ciel & la terre fauorisent entierement ce fruict, n'est besoin se donner tant de peine, de là sortant d'autant meilleur,que moins l'artifice aura forcé le naturel. De l'ordre requis à ce jardinement, pour le païs plus chaud que froid,sera icy discouru : & en suite,pour le plus froid que chaud,afin que par tout l'on s'accommode de telle viande.

La conduite des melōs en païs chaud. LA partie de vostre jardin la plus chaude & moins exposee aux vents, sera choisie pour la Melonniere, en lieu auquel le Soleil ait plein pouuoir, dont la terre soit menuë,deliee,subtile,neantmoins fertile. Les planches en seront disposees à la maniere des autres du jardin, à fin que l'eau y decoule aisément par tout. Là seront faictes plusieurs fossettes d'vn pied de quarreure, & peu plus de profondeur, equidistantes de quatre à cinq pieds, posees en ligne droicte trauersantes la planche, au fonds desquelles mettra-on du bon fumier recent, la hauteur de demy pied: puis recomblees de terre, le restant d'icelle sera laissé en monticule ou releuement, pres de chacune fossette du costé de Septentrion, pour seruir d'abri & parer la Bize aux tendres plantes sortans de la graine de melon qui sera là semee. Preuoyant l'abondance de ramage que ces plantes-ci produisent,fait qu'ainsi au large l'on les dispose, donnant si grande distance d'vne fossete à l'autre. Car petit-à petit leurs jettons gaignans terre, à la longue couurent toute la planche. Mais à ce que par telle attente rien ne se perde du Iardin, les vuides de l'entre-deux des rangs des fossetes, appellez, meyans, sont remplis de viande, dont la prematurité n'empesche l'allongement du ramage des Melons : comme sont laictues, raiforts, feves, & semblables qu'on y esleue pendant l'accroissement des Melons: lesquelles viandes, pour leur hastiue preparation, sont enleuees de là, auant que le ramage des Melons les oppriment, qui par apres regaignans la place, à l'aise y fructifient,n'aiant leur fueillage aucun empeschement.

Comment en semer la graine. SVR la terre remise és fossetes sera semee la graine de Melon, deux ou trois jours apres la pleneur de la Lune, vn ou deux doigts de profond & ce fort espessement comme vingt cinq ou trente grains en chacune fossete, non en intention d'y laisser tous les jettons qui en prouiendront, ains

seulement

seulement trois ou quatre des plus vigoureux, apres en auoir arraché les autres. Pour la difficulté du naistre de la graine, prouenant de l'infelicité de la saison, du degast des rats, & autres bestioles la mangeans dans terre, & pour les diuers accidents qui auiennent à leurs jettons leuez de terre, par limaçons, coussons, & semblables ennemis qui les rongent, a-on accoustumé de n'espargner la semence : à ce que telles pertes preueuës, & par ce moyen payees, en puisse rester à suffisance pour le remplage du lieu. Au semer des Melons, aucuns aioustent les bonnes senteurs & liqueurs, pour en odorer & sauourer le fruict, croyans que moyennant cest artifice, s'acquierent par dessus leur naturel, diuerses precieuses qualitez. Et si bien telle recerche n'est generalement approuuee de tous, comme estimee trop curieuse, à tout le moins par iugement vniuersel, ce bien y reste, qu'ayant la graine esté trempee & aprés semee toute humide, leue plustost de terre que si on l'y iettoit seche, tel ramolissement auanceât l'œuure : comme en pareil cas, apparemment, se remarque vtile, le tremper dans l'eau des pois & feves auant que de les semer. Et sert aussi telle subtilité, à corriger la mauuaise senteur des fumiers, dont la terre à Melon est necessairement engraissee, de peur d'en estre les Melons empuantis, pour s'attirer à eux toutes senteurs, bonnes & mauuaises, prés desquels ils s'accroissent. C'est pourquoy pour ce mesnage choisit-on les fumiers les moins puants, & encores pour les exhaler sont meslez en la terre de la planche, long temps auant qu'y semer la graine de Melon : n'entendant de celle de la fossete, au fons de laquelle est necessaire le fumier estre separé, pour tenir la graine en chaleur.

Comment auparauant l'aromatiser

Ainsi à tel effect est la graine preparee, tout-d'vne-main y donnant la senteur & la saueur, differentes, selon la diuersité des matieres dont l'on se sert en cest endroit. L'on infuse les roses seches, dans le laict: le benjoüin, dans l'hypocras : le sucre & la canelle, dans le vin-cuit: Le girofle, dans le vin-muscat: La noix muscade, dans le miel, & semblables matieres (y aioustant du musc, de l'ambre-gris, de la ciuete, si tant l'on veut despendre) separees ou meslangees, comme l'on veut. Dans l'infusion en vaisseaux separez, met-on tremper la graine de Melon, pour vingt-quatre ou trente heures, sortant de là, est incontinent iettee en terre auec le reste de la liqueur.

& auec quel les matieres.

Le naturel des Melons ou Poupons est de n'estre transplantez, ains d'acheuer leur cours en leur seminaire, pour le profit, plus grand & plus auancé; qu'ils font-là que remués ailleurs, aussi le transplanter n'est que pour les endroits Septentrionnaux, comme sera veu. Pour laquelle cause, ne se souciera le Iardinier, de changer aucunement ses Melons de lieu en autre, mais les laissant où il les aura semez iusqu'à leur fin, taschera de les preseruer des ordinaires tempestes qui les perdent, & en graine dans terre, & dehors en auoir poussé. Et aprés par culture, d'en faire aggrandir leurs iettons, pour tost fructifier, selon le commun desir des Iardiniers; qui ioüent à qui aura le premier Poupon, faisans gloire de leur diligence. Par tous les moiens que le Iardinier pourra excogiter, fera la guerre aux rats, souris, fourmis, vermisseaux, limaçons, & autres ennemis, y veillant continuellement, de peur que par faute de bonne sentinelle, il ne mes-auienne en ce

Les Melons se plaisent d'acheuer leurs cours au seminaire, nõ à estre trãsplantés.

Le Iardinier cõbatra les bestes nuisibles.

negoce

negoce. Aux rats chassera-il auec ratoires & autres engins propres à les prendre, dont il se desfera de telles bestes. Ce moyen est tres-bon & approuué, non pour prendre les rats, ains pour les garder de nuire. C'est en semant sur la terre, sans le couurir, du pur bled froment, & ce à l'entree de la nuict, durant laquelle les rats viendront pour le manger, sans nullement toucher aux grains de Melon tant que le froment durera. Par ainsi leur tenant de telle viande pour quelques jours, donnerez loisir à vos Melons de naistre & de ne craindre par apres les rats. Les cendres, les suies de cheminee, les cieures de chesne, destournent les autres bestioles d'approcher des Poupons, si l'on en couure leur partere, espargnant leurs fueilles, afin de ne les en offenser: mais mieux en sont-elles destournees, par des pots de terre dont l'on couure les tendres plantes de Melon durant la nuict, & le jour venu, en les descouurant, tuer de ces bestioles tout ce qu'on y treuuera à l'entour. estant le silence de la nuict ce qu'elles espient, pour faire leurs degasts. Se garde-on aussi du rauage de ces animaux, sur tout des rats, par des cages d'ozier ou de fil d'Archail druement tissues, desquelles le lieu est enuironné, où l'on aura semé les graines y demeurans à sauueté à cause de tel rempar. On fait ces cages sans couuerture ne fons, de la mesure des fossetes, qui est d'vn pied de quarreure, & en les fourrans quelques quatre doigts dans terre, gardent que les rats ne les peuuent transpasser pour venir jusques aux semences: dont les jettons ne laissent de joüir du Soleil, la clarté d'iceluy passant à trauers les cages.

Solliciter ses melōs à s'accroistre par serfoüer, fumer & Arrouser. Quel est le meilleur fumier pour les melons.

Le Iardinier serfouëra curieusement ses nouuelles plantes de Melon esleuant leur terre auec quelque petit instrument, ou en l'esmiant en les doigts & l'esgratignant auec les ongles. Tout d'vne-main y ajoustera-il quelque subtil & gras terrier pour les rauigourir. Sur tous lesquels engraissemens, le meilleur est le fumier de brebis, emploié ainsi, & au temps qu'il appartient. La maniere en est, de le mettre non joignant les racines, mais prez d'icelles: & le temps, la plante estant vn peu fortifiee, non deuant; car trop jeune ne pourroit souffrir la chaleur de tel fumier. Les arrousera lors qu'elles auront soif: mais en leur donnant l'eau auec discretion, attendra de les faire boire leur saoul lors qu'elles seront vn peu fortifiees, & tousiours en espargnera-il les fueilles, afin de ne les moüiller aucunement si possible est à tout le moins de leurs deux premiers mois. Les tiendra couuertes la nuict, durant le temps de leur plus tendre jeunesse, mesme en païs chaud, de peur qu'il ne leur mesauienne par les gelees du Printemps, qui quelquesfois sont tant importunes, qu'elles tuent, non seulement les tendres Melons, ains & vignes, & arbres robustes, à quoy il pouruoirra selon les occurrences. Ce traittement & la culture qu'on donnera aux raiforts, laictues, & autres viandes mises dedans la melonniere, seruira aux melons de grand aduancement, pour inciter leurs racines à s'accroistre, selon leur naturel, qui est de s'allonger auant dans terre, que leur fueillage par dessus icelle. Et lors qu'on verra chargé de fleurs le ramage des melons, & s'accroistre copieusement, auec l'ongle en seront roignez les bouts & cimes des jettons, pour, engardant la substance de la plante de se perdre en herbe, l'employer au

Les arrousera.

fruict. L'arrousement y sera adjousté en temps opportun, & cōtinué iusqu'à ce que le fruict soit paruenu aux trois quarts de son accroissement, estant

autant

autãt necessaire de le faire acheuer par secheresse, comme requis de le commencer par l'humidité, à fin de le rendre sauoureux & sain. Pour laquelle cause, lors qu'on s'apperceura les Melons estre ja assés grands, on leur ostera entierement l'eau, la bannissant de la Melonniere: voire pour la seicher tant mieux, la laissera-on sans culture. Mais ce sera sur la fin du fruict, ayant auparauant (dés auoir enleué de maturité les raiforts, laictues, & autres drogueries nourries dans la Melonniere) esté tres-bien marré le fonds de la planche, quoy que vuide en la pluspart, & iceluy rayonné pour y faire courir l'eau: & par dessus les crestes des rayons, mis des petits bastõs trauersans pour supporter le ramage des melons, lors que peu à peu s'accroissant, il s'allonge, courant & couurant toute la planche, à ce qu'il ne touche à l'eau decoulante par dessous au fonds des rayons, non plus au fruict: estant supporté par tels appuis, par en tout tẽps, tel fruict, craindre la mouilleure. Aussi mettra-on dessous les Melons approchans la maturité, les tuileaux, des pierres plattes, des aix, & autres choses pour les esloigner de la terre, & faire que ils ne communiquent nullement à sa naturelle humeur. De mesme, par couurir la nuict, les gardera-on d'estre humectez des rosees cheans lors. Ainsi n'estans touchez d'aucune humidité procedante, ne du ciel, ne de la terre, les Melons en meurissent plustost, & mieux, & en est rendu leur goust plus delectable, que plus fort, sur leur fin, ils se cuiront par chaleur. Les couper des cimes de leur ramage, est tant vtile en cet endroit, que la maturité du fruict en est auancee: car deschargez, les Melons, de telles superfluitez, ensemble de la pluspart des fueilles, la substãce de la plante leur reste entiere, dont ils se rendent d'autant meilleurs, que moins sur leur fin leur aura-on laissé à l'entour d'empeschemens.

Quand cessera l'arrousement.

Moyens pour auancer la maturité des Melons.

LES Melons ne pouuant souffrir retardement aucun en leur cueillette, contraignent le Iardinier de les visiter à tous moments sur leur dernier aage, pour les prendre iustement au point de leur parfaite meureté, deuant ni apres, n'estans au mãger ni plaisans ni salutaires. En quoy ils sont singuliers, car il n'y a autre fruict que la terre produise, ne se ployer sans grande tare, à estre cueilli quelque peu verdelet, ou trop meur. La maturité des Melons, se preuoit dés quelques iours auparauant. Ils s'approchent de leur poinct, à mesure qu'ils s'acquierent lustre quelque peu reluisant, qu'ils s'appesantissent, & qu'ils commencent de sentir bon. Mais lors sont-ils paruenus au poinct desiré, quand auec l'odorement, la queuë fait semblant de se separer du corps du fruict, en la pressant auec les doigts. Si par necessité cueillez des Melons deuant ce terme-là, laissez leur la queuë assez lõgue, & apres serrezles en lieu chaud, ou exposez les au Soleil, où ils s'acheueront de meurir, ce qui ne pourra seruir qu'vn couple de iours, encores ce sera d'vne meureté contrainte, qui leur raualera beaucoup de leur bonté. Par le contraire, les arresterez de se trop faire ou meurir, en leur coupant la queuë rez du fruict; ou pour le mieux, en leur donnant vne taillade au ventre; car par telles ouuertures, & les sejournant en lieu frais, les gardés de passer outre. Ainsi sont gouuernez les Melons en païs du tout leur agreant.

Quand sont ils meurs.

MAIS auec plus de mystere les esleue-on, où les froidures s'opposent à ce mesnage: car c'est par fumiers & couuertures qu'on y exempte de peril ces precieux fruits, voire en y adjoustant la chaleur du feu pour en eschauf-

fer

fer l'air. Par degrés l'on employera tels moyens. Les fumiers & les couuertures, és endroits quoy que temperés, s'escartans tant soit peu des Meridionnaux: & és du tout Septentrionnaux, auec ces choses, se seruira on du feu, comme sera representé au discours des Orangers. En trois distinguerons-nous donques les lieux à Melon; en chaud, en temperé, en froid. Pour le premier, il a esté discouru, restent les autres. En païs temperé, toutesfois, importuné aucunement de froidures, vn lieu sera choisi exposé au Soleil, auquel esleuera-on vne grande couche de peur & recent fumier, & sur iceluy deux ou trois doigts de bonne & legere terre seront escartés pour y faire naistre la graine de Melon. Le fumier de cheual pour sa grande chaleur, est employe en cest endroit, à ce choisi par dessus tout autre. La hauteur de la couche appellee, Couuoir, montera jusqu'a deux ou trois pieds sur terre: en longeur & largeur, s'estendra à volonté aiant esgard à la quantité de graine qu'on y voudra faire naistre. La Couche sera au deuant d'vne muraille sans la joindre, de peur des bestioles s'y nourrissans, nuisantes aux graines de Melon, estant à l'abri de la Bize regardant le Midi: & au defaut de telle commodité, y dressera-on vn rempar auec des aix de charpenterie, ou auec des clayes tissues de paille qu'on affermira moyennant des bons paux fichés dans terre: & non seulement de ce costé-là, sera fermé le Couuoir, ains des autres trois, auec telle condition, neantmoins, qu'on les puisse ouurir & fermer aisément pour donner entree au Soleil aux bonnes heures du jour, & en repousser les froidures. De mesme matiere sera couuerte la Couche, afin d'engarder les gelees d'y tumber: & pareilement à volonté, & en pourra-on hausser & baisser la couuerture, à l'vtilité des tendres jettons de Melon, qui, par ce moien, receuans opportunément l'air & le Soleil, s'en auanceront mieux, qu'estans tousiours enfermez. Au Couuoir, en telle maniere dressé & accommodé, sera semee la graine de Melon, seche ou humide, comme l'on voudra, au poinct de la Lune, autant espessement & profondement dans terre, que ci deuant a esté marqué. Dans six ou sept jours de l'ensemencément, leueront de terre vos graines: & dans douze ou quinze autres suiuans, les jettons en prouenans se rendront propres à estre transplantés, moiennant qu'on les arrouse souuent pour corriger la grande chaleur du fumier, sans toutesfois mouiller leurs fueilles, comme a esté dit, & les esherber soigneusement. Sans autre attente que du beau temps, ne d'aucune obseruation de l'estat de la Lune, n'en delayerez le transplantement: aians les Melons attaint l'aage susdit: tant pour le danger d'estre bruslez par la grande chaleur du fumier, y sejournans plus long temps, que du retardement de leur accroist, plus s'auanceans, que plustost sont remuez en leur derniere terre. La maistrise de ce remuement consiste à l'arracher du seminaire, tant ces plantes-ci craignent d'estre offensees en leurs racines. Trois ou quatre ensemble en enleuerez auec leur terre, l'aiant au preallable coupee auec vn long cousteau pointu, duquel sera fait vn cerne à l'entour assez profondement: & auec icelle terre, les planterez (sans nullement sejourner) és fossetes dont ci-deuant a esté faite mention. Auec curiosité, on ouurera en cest endroit, serrant si bien de tous costez les plantes de peur de l'esuent, que ne se prenans garde du remuement, elles se puissent bien reprendre & en leur temps fructifier: comme feront, moyennant la conduite requise, de laquelle

La conduite des Melõs en païs tẽperé.

de laquelle a esté parlé, & la benediction du ciel.

En faire naistre la semence dans des pots.

Avec moindre alteration transplante-on les Melons, si on en fait naistre la semence dans des pots de terre, enfouïs dans le fumier en la couche iusqu'à la gueule, pour de là tirés en temps conuenable, auec les pots, estre plantez en la Melonniere. Par ce moyen les nouuelles plantes sans s'apperceuoir du changement demeurans en leur mere-terre, ne pourront faillir de faire bonne fin, estans en suite bien cultiuees. Mais d'autant que la matiere du pot empescheroit les racines de prendre terre, l'on casse doucement le pot, l'ayant assis en son lieu, & de mesme en retire-on les tests & pieces. Et à ce que ce soit sans alterer la plante, l'on façonne des pots de terre à ce propres, qui s'ouurent sans violence: & par ce moyen, s'en retirent toutes les pieces, & des costez & du fonds.

La maniere de gouuerner ce fruict en France.

A Paris, & en plusieurs autres endroits de la France, pour la froidure du climat, font naistre, croistre & meurir les Melõs sur le fumier, sans crainte que sa puanteur cause mauuais goust au fruict, d'où auec l'auancement de leur maturité, ils sortent fort bons. Ainsi l'on se manie à ce mesnage. Vne couche de fumier de cheual, freschement tiré de l'estable, est faite de la hauteur de trois pieds, de pareille largeur, de la longueur qu'on voudra, posee en abri comme dessus. Elle est couuerte de trois doigts d'espesseur d'vn subtil, menu, & vieux fumier, pourri d'vn an, escarté par dessus & vni auec vn balai. La couche est laissee en tel estat, quatre ou cinq iours, pour donner loisir au fumier de s'exhaler, à fin que sa trop grande chaleur, ne brusle la graine de Melon qu'on y seme dessus. Ce temps expiré, & la chaleur diminuee, la graine y est mise en ceste sorte. Le trauers de la couche est raïonné, de quatre en quatre doigts, auec vn gros baston enfonçant d'vn doigt le raïon, dans lequel la graine, toute humide, ayant trempé vingt quatre heures, est mise trois grains joints ensemble, esloigné, tel assemblage, de quatre doigts l'vn de l'autre; apres doucement couuerte auec deux ou trois brins de balai; & tant qu'il suffise pour la defendre du halitre & mauuais vent. La saison la plus propre pour dresser & semer telles couches, est la fin du mois de Mars; parce que iusques alors, bien que les graines leuassent heureusement, les froidures & les mauuais temps les retardent tellement, que bien souuent auient que ceux qui font leurs semences de Melon dans le mois d'Auril, fauorisez du temps, auancent d'auantage, ayans aussi tost des bons Melons, que les plus hastifs. L'on void ordinairement que s'il n'arriue quelque grande intemperature d'air, que la bonne graine posee sur vne bonne couche, commẽcera à leuer le troisiesme ou quatriesme iour d'apres qu'elle aura esté semee. Lors conuiendra que le Iardinier ait grand soin de ses nouuelles plantes, les tenans à couuert du mauuais temps, les reschaussans de delicat & menu fumier, sans nullement les arrouser en ce commencement. Et d'autant qu'au bout de dix ou douze iours la couche commencera à se refroidir, il la faudra rechauffer par nouueau fumier, qu'on y adjoindra de deux pieds tout à l'entour, & de sa mesme hauteur.

Voila l'ordre qui s'y doit tenir, iusqu'à ce que les plants ayent poussé leur cinquiesme ou sixiesme fueille: lors si la saison est douce, faudra preparer vne ou plusieurs autres couches selon la quantité de vostre plant, auec du recent fumier de cheual, comme dessus, seulement hautes de deux pieds, de

largeur comme la premiere. L'on les laissera reposer neuf ou dix iours, pour en oster le trop de chaleur du fumier, auant qu'on y remuë le plant, pour s'y acheuer de faire. Ne faudra mettre aucune terre par dessus la couche, ains planter les jettons de Melon sur le pur fumier, dans lequel, voire grossier comme paille mi-pourrie, seront faits des troux ronds, larges d'vn pied en diametre & autant profonds, en rengees & lignes droites eqnidistans d'vn pied & demi; dans lesquels, les plants seront remués, arrachés du seminaire sans violence, prenans l'assemblage des trois grains auec toutes leurs racines & terre y attenante: là ils seront bien logés, bien serrés de peur de l'esuent, & arrousés si le temps s'addonne à la secheresse, pour les faire reprẽdre plus facilement: comme aussi sera tres à propos, de tenir couuert les plants auec des pots de terre pour vn ou deux iours, auenant que le Soleil soit chaud: car par tel ombrage, leur reprinse s'en asseurera. Ainsi plantés seront entretenus durant dix ou douze iours, bien couuerts, sur tout la nuict, pour les preseruer des gelees & frimats restãtes de l'Hyuer, iusques à ce que l'on voye qu'ils soient parfaictement bien repris, & qu'ils commencẽt vouloir allonger leur premier tige, duquel il faut couper le bout, pour contraindre la substance de la plante, à ietter des branches de tous costez du principal tronc, par ce que desdictes branches vient principalement le fruict, non du premier tige. Puis venans les branches à s'estendre, il faut que le Iardinier ait la cognoissance de celles qui sont propres à porter fruict, & des autres qui ne produisent que la fole & inutile fleur, à fin de couper du tout les vnes, & roigner les autres à la iuste longueur qui leur est necessaire pour fructifier. Ceste forme de retailleure, qui s'appelle proprement, chastrer, se continuera de deux iours l'vn, iusques à ce que le fruict soit en parfaite maturité. Car par cest ordre, vous obligez toute la substance de la plante, à nourrir son fruict, non à s'estendre inutilement à l'entretien de plusieurs branches & fueilles de nulle valeur: moyen qui apporte tel & si grand auancement à la nourriture de ce fruict, que telle curiosité obseruee aux climats de quarãte huict à quarante neuf degrez, les Melons se rendẽt pareils en bonté & promptitude de maturité, qu'en ceux de quarante quatre & quarante cinq: car c'est dans la mi-Iuillet qu'on mange des bons Melons à Paris, aussi bien qu'en Auignon & à Nismes. L'arrouser y sera continué vne fois de deux en deux iours, si le temps est ordinaire, mais la chaleur pressant, ce sera tous les iours qu'on fera boire ces plants, iusques à ce que les Melons soient presque meurs. Ceste science, & l'experience combattent l'ignorance & la paresse de ceux qui ne veulẽt employer l'artifice & la peine pour auoir de ces beaux fruicts, & plusieurs autres singularités en domptans par là, l'intemperance de l'air de leur païs, & se priuans volontairement de mille commoditez exquises, dont les effects de telle curiosité, rendent tout le monde certain de la recompense asseuree d'vn honneste trauail. Car non seulement les Concombres & Courges, symbolisans aux Melons, ains toute sorte d'herberie, grosse & menuë, est heureusement produite sur telles couches.

Contraindre la semẽce de pousser dans fort peu de temps.

POVR faire naistre les melons dans vingt quatre heures, conuient en semer la graine dans des panniers ou pots de terre, parmy de subtil & bien engraissee terre, auparauant ayant trempé la semence dans du vin ou autres liqueurs, vn ou deux iours. Et apres fourrer les panniers ou pots dans le four,

apres

apres en auoir tiré le pain,ou pour la chaleur restante de la fournee,dans vn iour & vne nuict,les graines pousseront & leueront de terre.Ce que voiant les remuerés en cabinet bien serré sans sentir l'air, & le l'endemain les exposerés au Soleil de Midi,vn couple d'heures, non plus: & le iour suiuant, les y tiendrés quatre ou cinq heures,ainsi continuant de iour à autre en augmentant le seiour au Soleil de la moitié du temps,pour leur faire accoustumer l'air peu à peu, cependant les humecterés selon qu'en verrés le besoin, en les arrousant auec d'eau tiede.Sans ces obseruations, en vain telle curiosité: car par craindre estrangement le froid, ces plantes forcees par chaleur artificielle,se perdent à peu d'occasion en leur premier aage.C'est pourquoy l'on attend que le temps se soit bien eschauffé, auant qu'employer tel ordre. Finalement seront logés en la meloniere, & en suitte cultiués comme dessus.

En pays froid, quel est l'esleuement des melons.

CECI est propre pour le pays froid,que de faire naistre, croistre & meurir les melons dans des grandes caisses portees sur rouës: pour,des caues où l'on les tient durant les froidures, les trainer au Soleil des beaux iours:& de là és caues,alternatiuement,selon les necessités,à la maniere qu'on gouuerne les Oranges en France.

AVCVNS, auec plus de subtilité & moins de peine, gouuernent ceste plante,sous air Septentrionnal. Cela se fait en luy parant les froidures auec couuertures de verre, lesquelles tant s'en faut d'empescher la vertu du Soleil,qu'elles la fortifient,à l'vtilité de la plante, selon le naturel de telle matiere, comme tous les iours s'experimente, le Soleil passant à trauers le verre, mettre le feu, en Esté,au bois sec,à la paille, & à toute autre legere matiere, sur lesquelles il frape. Ces couuertures, sont grands chapeaux façonnez comme cloches par bas, ou comme chappes d'alambics, n'aians bord en l'extremité. Leur grandeur est d'vn pied de diametre pour enueloper la fossette de la Meloniere, en laquelle sont semees les graines, & l'espesseur tant grande qu'on peut,pour estre moins subiets à se rompre. Touchant la fossette,il en a esté dit ce qu'il conuient:& comment le fonds en est eschauffé par recent fumier de cheual, qu'on met dans terre: aussi de l'ordre de semer la graine.Donc,estant la terre eschauffee,& les froidures rabatues par le rencontre du verre,les Melons y fructifient à plaisir. Pourueu qu'auec patience l'on tienne les couuertures sur les plantes tant qu'on pourra,c'est assauoir,aussi long-temps que leur accroissement le permettra, que les chapeaux pourront contenir le ramage, & que les chaleurs du temps arriuees, ayent chassé la crainte des froidures.Outre lequel seruice,telles couuertures preseruent & graines & iettons de tous leurs ennemis: estans par le rampar du verre,empeschés d'y toucher les rats, les limaces, chenilles, fourmis, & autres bestioles,qui les degastent quand elles y peuuent atteindre.

TOVCHANT le feu duquel l'on se sert en certains lieux pour auoir des melons, & le moyen de l'employer, nous en auons renuoyé la pratique cy aprés au discours des orangers: où le Seigneur estant en païs froid (car ce n'est ouurage de simple mesnager) s'instruira de l'ordre qu'il a à faire tenir, pour se pouruoir d'vn si precieux fruit: sans regarder à la grande despense, puis que le seul plaisir est le total de ce qu'il peut esperer de telle forcee culture. Ch. XXVI.

Concombres & courges. Le gouuernement des concombres & courges: est le mesme que celuy des melons, par symboliser en naturel: qui est de craindre communément le froid. Mais comme le Melon est le plus delicat fruict de ces trois sortes-ci, aussi pour luy le plus special soin est reserué. Selon les lieux, chauds, temperés, ou froids, sera ordonné de la conduite de ces plantes, pour les loger dés l'ensemencement, ou en pleine campagne, ou sur couches de fumier, ou sous couuertures: dont le plus desirable est celui auquel elles se peuuent parfaire, sans necessité de transplanter, pour les raisons dites.

Concombres. Des concombres communs y a-il, blancs, verts, grisastres: grans, moyens, petits, discernés par telles qualités. Tous lesquels finalement deuiennent iaunes: ayans outre-passé le poinct de leur parfaite meureté. Ils desirent fort l'eau, sans laquelle ne peuuent viure: aussi moyennant le frequent arrousement, auec merueille s'accroissent-ils de iour à autre. Au contraire, ils haïssent l'huile, duquel s'esloignent si on les en approche. Par artifice peut-on auoir des concombres en toutes saisons & tousiours frais, comme on lit de l'Empereur Tybere Cesar, qui tant aymoit ce fruict-cy, qu'il s'en faisoit ordinairement seruir, le recueillant de ses concombrieres portees sur rouës, des caues au Soleil, & remuees d'vn lieu en autre selon les necessités des temps. Pline aprés Columelle donne la recepte d'auoir des cócombres durant toute l'anne. C'est en fourrant la graine de concombre, dans la moëlle des grosses orties, dont le tronc aura esté couppé rondement dans terre deux doigts, d'où prenant nourriture, comme ente, fructifie en toutes saisons, moyennent la faueur du Soleil, du fumier, de la culture, & de l'arrousement.

Concombres serpentins. Avtre race de concombres que la commune, se void non sans esbahissement, pour son estrange figure, ressemblante celle du serpent autant naïuement qu'on diroit que nature a voulu là refaire son propre ouurage. Ces concombres croissent entortillés de la longueur de quatre à cinq pieds, & dauantage, ayans la teste, les yeux, la bouche, comme les vrais serpens; toutesfois les yeux & la bouche paints, sans enfoncement qui descouure la chose y regardant de pres. La couleur est vniuerselement barree en vaines grises, vertes, & iaunes. Ils tiennent à la plante par le bout de la queuë. Ce sont ceux dont Pline fait mention qu'il appelle concombres scorpionistes, & serpentins, les tenant estre sauuages. L'horreur de leur figure les rend plus admirables que mangeables, encores que leur goust, de luy mesme, soit aussi bon que des autres concombres. Leur semence est venue d'Espaigne à Tholose, & de là plus auant en certains lieux de Languedoc, où neantmoins elle y est encores tres-rare. Ils ont au reste de commun auec les autres concombres, la culture en toutes sortes, parquoy aucun particulier traittement n'est requis pour les esleuer.

Courges. Qvant aux courges, de trois principales sortes en auons-nous, distinguees par ces mots, courges, cougourdes, citrouilles. Les courges & cougourdes ne different qu'en figure, estans de couleur blanche, & de semblable goust. Les courges sont longues, y en ayant attaindre iusqu'à cinq ou six pieds. Elles sont plus delicates & plus propres à confire pour en faire

du car

du carbassat, que les Cougourdes: & celles-cy, sont rondes, commodes à estre assechees pour en faire des bouteilles à tenir vin, huile, & autres liqueurs. Ie ne doute qu'en plusieurs endroits, ces deux especes-cy ne se confondent en leurs appellations, pour la conformité de leur seruice. Leur race n'est estrangere, ains originaire de certaines prouinces de ce Royaume, aussi en la pluspart d'iceluy, sont elles dittes Cougourdes de païs. Des Citrouilles n'est de mesme, car l'engeance nous en est venue des Royaumes de Naples & d'Espaigne, de differentes especes, dont les aucunes sont de monstrueuse grosseur & pesanteur. Tant de sortes de ces fruicts-cy nous ont esté apportees d'outremer, de Barbarie, de Maroc, de Turquie, & d'autres parties lointaines, qu'il seroit impossible les representer toutes exactement. Il y en a de grandes, de petites, de goderonnees, ressemblantes à citrons & poncires, diuersement colorees. Generalement les ramages de ces fruicts-cy aiment à grimper en haut és treilles & tonnelles. Mais par la grande pesanteur des Citrouilles, l'on les laisse remper sur terre, donnant quartier és autres en haut, pour s'y agraffer selon que leur legereté le permet; bien que l'vsage du commun des Iardiniers, soit de les faire, sans distinction, toutes accroistre & fructifier en bas trainans sur la terre.

Citre. Le Citre est vne autre espece de citrouille qu'on esleue, principalement pour la graine, seruant en medecine, & sa chair pour viande aux pourceaux, autre esperance n'en ayant. Elle est noire, & pour la grossesse de son naturel, facile à esleuer.

Commẽt retirer la graine de ces fruits-ci Dv ventre de tous lesquels fruits, symbolisans ensemble Melons, Concombres, Courges, Cougourdes, Citroüilles, tire-on leurs graines & semences pour conseruation de l'engeance, quand paruenus en parfaite meureté, l'on en vuide les entrailles pour les conseruer, sechees à l'ombre, iusqu'au Printemps, & plus longuement si l'on veut.

Legumes. En ceste premiere saison du Printemps, conuiendra semer les legumes qu'on voudra esleuer au Iardin d'Esté, exceptez les Poix ciches qu'on reserue pour le commencement d'Auril. Et bien que de ce ait esté traité ailleurs, *Au II. Lieu chap. IV.* si sera-il icy à propos de dire, que si l'on en veut mettre en ce Iardin-cy, on le pourra faire en ceste saison; auec l'obseruatiõ de la Lune vieille, de la culture, de l'arrousement, du tondre de l'herbe des feves, du brancher des pois, pour les faire fructifier, comme a esté dit. Les Pois & Feves, seront ramolis dans l'eau pour douze ou quinze heures, deuant qu'on les seme, pour tant plustost les faire leuer de terre. La cueillete des Pois & Feves, se fait de iour à autre despuis que les grains sont formés, dans les gousses iusqu'à leur entiere meureté, pour en manger des tendres en potage & autrement. Et les restans paruenus à leur dernier poinct, seront cueillis en les arrachant de terre (la Lune estant nouuelle, pour les raisons dittes ailleurs) apres battus & serrez. Les pois & feves, entre les legumes sont ceux de plus de reputation és beaux Iardinages. Ils seront accompagnés des ciches, faziols, & autres de merite, selon la qualité du lieu & autres circonstances le requerans: desquels ne sera en cest endroit plus auant discouru, en ayant dit ailleurs autãt que de besoin.

Capres. La Capriere s'edifie, comme la vigne, c'est assauoir par maillols ou crossetes s'enracinans dans terre les branches des Capres, de mesme

que les ſermens de vigne: non toutesfois tant facilement qu'eux, dont du myſtere y a-il à les faire reprendre, afin de les garder d'eſuenter mal qu'ils craignent plus que nul autre, & deuant & aprés leur plantement rendans doubteuſe, leur reprinſe. Mais treſ-aſſeuree eſt-elle par marquotes ou plant enraciné prins au pied des vieilles Capres, à telle cauſe eſtant ceſte voye ci, preferable à toute autre. Seule auſſi ſeroit elle emploiee, ſi on y treuuoit du plant à ſuffiſance, ce que defaillant, conuiendra faire cheueler ou enraciner les maillols, pour en-aprés les replanter en la capriere. La ſemence n'eſt de grande efficace en ceſt endroit, pour ſon tardif accroiſſement: de laquelle neantmoins ſe ſeruira-on defaillant autre voye. ainſi qu'à l'extreme curioſité, eſcheant d'éleuer quelque excellentiſſime race de raiſins, l'on en ſeme des pepins. Au mois de Nouembre ou de Mars, ſelon la proprieté du climat, les ceps des Capres ſont taillés, en leur oſtant tous les jettons de-l'annee precedente, excepté vn œil du noueau bois qu'on y laiſſe à chacun, pour plus facilement reproduire de ce coſté-là, que de l'endurci du cep: & que le fruict en ſorte comme les raiſins des ieunes pampres de la vigne. icelle & les Capres marchans de campagnie iuſques-là. Les maillols ou crocetes tronçonnés de la longueur d'vn pied, ſeront tout auſſi toſt mis en terre, en les recourbant dans la foſſe, d'où reſſortiront ſeulement vn doigt: & à ce que moins s'eſuentent, la tranche du bout du maillol eſtant dehors terre, ſera couuerte de fine argille ou de poix fondue, pour engarder là vertu de s'exhaler par telle iſſue. Duquel remede doubtans aucuns, enterrent du tout les maillols, ſans rien en faire reſſortir, les couurans entierement de terre, d'où repouſſent les iettons en haut. Il eſt neceſſaire en ce premier acte, de tenir arrousés les maillols, autrement ne pourroient-ils prendre racine, aimans lors autant l'eau, que apres eſtre remuez en la Capriere, ne s'en ſoucient que bien peu, ſe plaiſans plus en la ſechereſſe, qu'en l'humidité. Veulent auſſi eſtre logés ſous aïr chaud, non importuné des vents, & en terre fertile, bien fumee, bien cultiuee, pour n'eſtre chargés d'aucune nuiſance. Moyennant tel traitement, dans vn an ou deux, ſe rendrõt propres à eſtre replantez, ce que ferez faire au mois de Mars moiennant le beau temps.

Comment en planter les crocetes.

Estans les Capres originaires de parties Meridionales, fait qu'elles ne peuuent viure en païs Septentrionnal, qu'auec quelque artifice, pour adoucir l'aigreur des froidures. C'eſt pourquoy, pluſieurs font leurs Caprieres dans les murailles regardantes le Midy, où ayans laiſsé des trous ou armoires, y logent ces plantes-cy ſur la terre que pour leur nourriture on y accommode. Auec plus d'efficace s'y logent elles, ſi la muraille eſt accompagnee de terre en dehors iuſques au droit des armoires & trous, pour leurs racines, s'y pouuoir nourrir & promener à l'aiſe. Les trous ſeront eſleués ſur terre, pour le moins, trois ou quatre pieds, afin de donner place aux iettons & brancheage des Caprieres ſortans de leurs trous, de s'allonger raiſonnablement en bas, deuant qu'atteindre à terre pour la conſeruation du fruict, ne faiſans guiere bonne fin ceux qui touchent à terre.

En quels lieux.

N'ayant la commodité de lieu, eſtant entierement plat ſans releuement, l'on ne laiſſera de commodément y dreſſer la Capriere. Vne muraille

raille de bonne maçonnerie sera faite, haute de neuf à dix pieds ou dauantage, & au deuant d'icelle du costé de Midi, deux ou trois pieds de distance, en ligne paralelle, sera dressee vne autre muraille de mesme estoffe, de la hauteur de trois à quatre pieds. Leur entre-deux sera rempli de bonne terre bien fumee & sur icelle plätera-on les caprieres, qui en s'accroissans, verseront leur ramage en hors passant par dessus la basse muraille tendant en bas vers terre, selon son naturel, qui est de fondre en s'abaissant. Et à ce qu'en ce passage, les tendrons ne soyent offensés pour la durté du rencontre des pierres angulaires, dont presques toutes murailles sont composees, l'on couure l'extremité de ceste muraille en rond, de pierre ainsi taillee, ou de brique de telle figure. Dont estant le chemin des rameaux facile, facilement porteront-ils aussi le fruict iusqu'à terre. Moiennant que les caprieres soyent nettement tenues pat sarcler & sarfouër: à ce que les meschantes herbes n'en tirent la substance: que, pour les fortifier, chacun Hyuer soyent amendés auec des gras & nouueaux terriers: en Esté, quelquesfois les extremes secheresses pressans, arrousés: & en l'Automne au Printemps, tondus & taillés comme a esté monstré.

Ce n'est seulement en ces lieux ainsi preparés, où les caprieres s'edifient, ains aussi és du tout plats, leurs rameaux y rempans comme concombres, mais nó auec telle vtilité qu'és endroits esleués, pour l'interest du fruit qui touche à terre, ainsi qu'a esté dit. Ioint que les racines des caprieres diuagans pat le Iardin ains le large, par leur particuliere humeur, incommodent les autres plantes du Iardin. Ce qu'elles ne peuuent faire, estans cy-dessus resserrees à l'estroit, où neantmoins ont elles place suffisante pour leur entretenement.

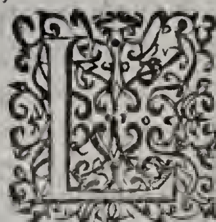
Le fruit des Caprieres est cueilli de iour à autre, sans en attendre certain poinct de maturité; car comment qu'on prenne les capres: sont tousiours propres à confire. Mesme tant plus vertes l'on les cueille, tant plus appetissantes en restent-elles: dont aduient, que plus prisees sont les capres, que plus petites on les treuue. De iour en iour donques, l'on retire de la capriere tout le fruit qui se presente durant la saison, & tout d'vne main pour le conseruer est-il confit à la maniere enseignee ci aprés. La qualité du caprier estant du genre des arbustes viuans longuement, fait sembler n'estre ici couché en son rang, ains deuoir estre mis au Iardin fruitier. A cela est respondu, que, desirans les capriers, d'estre exposés en plein soleil, & que pour leur bassesse seroient en danger d'estouffer parmi les arbres du verger, leurs brancheage & ombrage les opprimans, auec plus de profit sont-ils logés au Iardin potager, qu'aillieurs: jointe leur culture, commune auec celle de la potagerie.

La cueillete du fruict.

Au VIII. Lieu ch. II.

DV IARDIN BOVQVETIER OV A FLEVRS, premierement des Arbustes.

CHAP. X.


'ORDONNANCE de Caton est d'enrichir le Iardin potager par fleurs, afin de ioindre le plaisir au profit, selon le commun desir: tenant pour manque & defectueux le potager, auquel defaut l'ornement qui procede des belles & fleurissantes plantes. Et de fait, le grand estat que les Antiques faisoyent de la bouqueterie, des chapeaux de fleurs, des herbes & des racines de bonne senteur, des parfums, & semblables choses precieuses croissans és Iardins, monstre qu'ils accomptoient pour article notable, ces excellentes matieres, comme seruantes de l'homme, le tenans joyeusement, le conseruans en santé, pour deuoir estre soigneusement recerchees. Mais le grand nombre de telles exquises plantes crees de Dieu pour le plaisir de l'homme, ne peut estre representé par le iardinier, tant s'en faut que de toutes il s'en puisse pouruoir. En quoy se voit estre plus facile à la Nature de tapisser la terre de la varieté de ses fleurs, d'infinies couleurs, & odeurs, que par discours humain les mettre toutes en euidence.

NOVS embellirons donques nostre Iardin Bouquetier de tout autant de ces gentillesses dont Dieu nous aura donné la cognoissance, de partie desquelles, comme pour double commodité, nous-nous seruirons en autre vsage que de plaisir selon les occurrences: y laissant place pour les nouuelles plantes, que de iour à autre pourrons recouurer. Pour la diuersité des ouurages de ce iardin cy, diuerses plantes sont employes, hautes & basses. Es tonnelles & cabinets, seruiront les arbustes: & és compartimens & autres mignardises du parterre, dont la qualité requiert de demeurer bassement, les herbes à ce ploiables, comme en lieu conuenable sera particularisé.

Roziers.

COMMANCEANT par les Arbustes diray que d'iceux les plus remarquables sont les roziers; distingués en quatre principales especes: vne de Rouges, autre d'Incarnates, ou Escarlatines & deux de blanches. Les Rouges sont celles de Prouins propres à faire la conserue, les incarnates, dites de Prouence & par d'aucuns Zebedees, celles d'où distille la bonne eau rose & seruans aux apoticaires és Syrops & autres choses: l'vne des Blanches, outre la couleur, est au reste semblable à l'Incarnate: l'autre est la Damasquine ou Muscate, ainsi dite pour sa precieuse senteur. Ceste-cy est fort petite, composee de cinq fueilles, les autres en aians beaucoup dauantage, plus toutesfois tant mieux le terroir leur agree. Outre ces Roses-ci, y en a des iaunes & rouges plaisantes à voir, non à flairer, mesme la iaune, dont la senteur est plus mauuaise que bonne: la rouge n'estant d'importune odeur, ains seulement est-elle tant foible & petite, que presque l'on n'y en recognoit aucune. En nombre & grandeur de fueilles, comme aussi en ramage, s'accordent ces deux roses cy, auec les damasquines, ce qui les fait accoupler ensemble pour communément seruir en cabinet, dont pour telle diuersité le cabinet se rend de plaisante representation. Touchant les sauuages appellees canines, de plusieurs especes s'en treuue-il par les haies & buissons qui ont de la valeur: sur toutes lesquelles, les Esglantines emportent le prix, approchans des damasquines. Tous roziers requierent le terroir bon & vigoureux, toutesfois, plus leger, que pesant: plus sec, qu'humide, le frequent arrousement, ostant la force de la roze. Et par racines & par branches, on les plantes: par branches ou bouteures, au defaut

Quel terroir requierent, & comment les planter.

au defaut de plant enraciné pour auancement d'œuure, preferant l'vn à l'autre. Le temps en est diuers, selon les diuerses situations. Si c'est en païs chaud & sec, en Octobre ou Nouembre l'on les mettra en terre: si en froid & humide, en Feurier & Mars. Ne les faut profonder en terre plus d'vn pied, & de pareille mesure seront arrangés en la fosse equidistamment. Vous seruant en cest endroit des branches de rozier, les recourberés en la fosse en les estordant, pour tant mieux les faire enraciner, mais si de plant cheuelu, le mettrés droitement en terre comme arbres fruitiers. Deux ou trois fois chacune annee, seront marrés les roziers, afin de les descharger des ronces, buissons, & herbes nuisibles qui se meslent parmi eux par la negligence du Iardinier. Conuient aussi souuent les curer & esmunder, comme de deux en deux ans; leur ostant auec la serpe, du bois tout ce qu'on verra s'y enuieillir & le superflu aussi. A ce que par nouueaux iettons, l'on aie abondance de rozes bien qualifiees, telles n'estans iamais les croissantes sur rameaux vieils & endurcis tendans à leur fin. Sera en outre tresbon en les beschant, les fumer quelques fois s'ils sont en terre legere, car plantés en bon fonds, n'est besoin prendre telle peine, la fertilité du terroir leur fournissant asés de vigueur. *Entretenir.*

POVR auoir des rozes de hastiueau ou fort primeraines, conuient auancer les roziers par chaleur de fumier. Le moyen est, qu'estans les roziers plantés ioignans quelque muraille au regard de Midi, & par là à l'abri de la Bize, soient au mois d'Octobre ou de Nouembre, deschaussés profondemẽt, & la fosse remplie de bon fumier de cheual, meslé parmi vn peu de bonne terre. Aprés, durant l'Hyuer tous les huit iours, vne fois, seront arrousés auec de l'eau tiede expressement eschauffee sur le feu, plus souuent, si le temps se rencontre sec & venteux, rien du tout estant pluuieux & humide. Par telle adresse, dans l'Hyuer aurés des rozes, pourueu que les preseruiés des gelees les tenans couuertes. Mais ce sera aussi au detriment des roziers, qui pour tel prefsé auancement, ne pourront estre de longue duree: car leurs racines se cuisans en la chaleur du fumier, defaillent dans peu de temps. Perte non beaucoup considerable, eu esgard au contentement de telle gentillesse, & la facilité de faire accroistre des nouueaux roziers, pour les surroger en la place des morts. L'auancé planter des roziers, en auance aussi le fleurir. A telle cause, seront les roziers enracinés, plantés vers la fin d'Aoust ou commencement de Septembre, la Lune estant noulle: lesquels logés & traittés comme dessus, ne faudront de rendre des rozes en Hyuer. *Faire tost fleurir.*

TOVTES sortes de roziers se peuuent enter en escusson pour meslanger leurs couleurs: toutesfois auec moins de peine en recouure-on de diuersement colorés par le seul plant. Car en assemblant deux ou trois iettons de rozier, differens en telle qualité, & là les contraignant par subtile vnion à s'accroistre ensemble, à la façon que i'ay monstré d'vnir les sermens de vigne, rapporteront auec esbahissement des rozes, dont la bizarreure contentera la veuë. Aucuns pour auoir de roses vertes entent des roziers blancs sur des Lauriers, en perceant le tronc de l'arbre, & y fourrant à trauers vn ietton de rozier, ainsi qu'il sera monstré ci aprés, croyans que les roziers nourris de la substance du tronc de l'arbre, rapporteront à leurs fleurs, la couleur des fueilles de laurier. Curiosité, dont ferés faire l'experience, *Et les e[illegible]*

Lauzie

ſi la patience de voſtre iardinier vous en donne le moyen.

Ieſſemins. AINSI que le Rozier, s'edifie de ieſſemin, de racine & de branche, ayant auſſi de commun, le non-deſirer trop l'arrouſement (pour l'intereſt des fleurs) & la felicité de ſeruice en berceaux, par eſtre ſes iettons ploiables à volonté. Il y a de quatre ſortes de ieſſemins remarquees en la couleur des fleurs, blanches, iaunes, rouges, & bleuës A cauſe de la ſenteur, les blancs ſont les plus priſés, n'eſtans les autres eſleués, que pour la couleur. C'eſt auec bonne raiſon, car eſtans mis enſemble & accompagnés du rozier de damas blanc, pour ſa precieuſe ſenteur, qu'en abondance il communique auec celle des ieſſemins, le cabinet composé de telles plantes, ſe rend manifique. Le plus de l'entretenement des ieſſemins conſiſte au tailler, eſtant neceſſaire les eſmunder ſouuent, pour les deſcharger de la rameüre ſuperflue dont ils ſe reueſtent: laquelle oſtee, par renouuellement de brancheage, ſe renouuelle auſſi la grace de ces plantes.

Roſmarins. EN pluſieurs endroits de la Prouuence & du Languedoc, le roſmarin (appellé auſſi, *Libanotis*, pour la ſenteur d'encens qu'il repreſente) vient naturellement par les deſerts, & en telle abondance, que les fours à cuire pain en ſont eſchauffés. Là ne ſe doit-on trauailler à les eſleuer és iardins, ains ſeulement où le climat ne fauoriſe ſi auant telles plantes. Souffrent neantmoins aisément l'air froid, mais plus gaiement viennent elles en temperé. Par bouteures ou branches: eſt le vrai planter du roſmarin, par là faiſant plus iect, que par racines ne par ſemence, employee au defaut des autres, & la vraie ſaiſon, l'Automne, ne ſe reprenans guiere bien au Printemps. C'eſt l'arbuſte le plus agreable aux abeilles que nul autre, pour la bonté de ſa fleur, qui eſt auſſi fort primeraine, abondante, & de longue duree, dont tel beſtail s'accommode tresbien. Il tient rang honorable au Iardin, emploié en bordures, en cabinets & tonnelles.

Murtes. EN païs chaud, le murte ou myrte vient gaiement ſans nulle culture, en froid, ne peut viure qu'auec ſouci & peine, mais en temperé gaiement s'edifie il. Pour la beauté de ſes fueilles, il eſt recerché, & pour autres vtilités auec. Il pare tresbien le iardin bouquetier auec beaucoup de luſtre. De deux principales ſortes de murte y a-il diſtinguees par ces mots, noir & blanc, pour la difference de leurs fueillages, l'vn l'ayant de vert-brun, & l'autre de vert gay, les deux gardans toute l'annee la naifueté de leurs couleurs. En la diuerſité de leurs fleurs, ſe recognoit auſſi y auoir de deux eſpeces de murte, l'vn la produiſant blanche, l'autre iaune. De toutes leſquelles nous meublerons noſtre iardin, mais plus d'eſtat ferons, nous de ceſte-là, que de ceſte-ci, pour recognoiſtre quelque cas de plus exquis en la fleur blanche, qu'en la iaune. Le murte, outra la faueur de l'air, deſire la terre ſubtile & douce, plus legere que peſante, & d'eſtre mignardé auec du vieux fumier & bonne culture

Leur conduite. C'EST par ſemence qu'on s'engeance de murtes, quand le plant entraciné & la branché defaillent: ce qui auient, lors qu'on eſt contraint les enuoier prendre trop loin, par s'eſuenter en chemin. Encores prefere on la racine, à la branche, pour l'auancement plus grand qui fait l'vne que l'autre. Eſtant queſtion de ſe ſeruir de la ſemence, l'on la mettra en terre deux doigts de profond, le lieu au preallable dés pluſieurs mois proprement diſposé.

disposé. Au mois de Mars & croissant de Lune, en est la droicte saison, non deuant, pour crainte des froidures: desquelles faut preseruer les noueaux jettons sortans de ces semences-ci, par couuertures qu'on leur tiendra au dessus, jusqu'à ceque la peur des gelees passee, on les expose au beau temps. La dificulté du naistre & d'en conseruer aprés les jettons en leur premier aage, cause qu'aucuns logent premierement ces semences-ci, dans des vazes de terre, d'où les plantes fortifiees, sont en suite remuees en autre endroit: ou bien tenues és vazes, pour tant plus aisément les preseruer des froidures durant leurs importunités. Escheant de les transplanter, le climat le souffrant, au bout deux ans de leur naissance, seront les Murtes arrachés de leur seminaire, sans retardement, & incontinent plantés vn pied dans terre droitement, comme fruictiers en escartant doucement leurs racines, & aprés en auoir recomblé la fosse vniment sur terre, le tronc sera coupé quatre doigts par dessus. Quand à la distãce d'vne plante à l'autre, le naturel de l'œuure en ordonnera. Si c'est pour en composer vn cabinet, ou des bordures és allees, conuiendra les arranger, plus prés l'vn de l'autre que si on les vouloit escarter par le Iardin, qui sera toute l'adresse que je vous donrai là dessus. Gaignerés vne couple d'annee de temps, si edifiés les Murtes par plant enraciné ou de branche, & euiterés le hazard d'en faire leuer la graine de terre, pour sa foiblesse s'y estouffant aisément. Et bien que le plant n'ait presque point de racines, n'importe, pourueu qu'il s'y treuue au bout, quelque peu de bosse, par le moien de laquelle, se reprend facilement, en cela imitant les oliuiers. Touchant la branche, pour la faire marcoter ou cheueler dans terre, conuient la cueillir és cimes des jettons des vieux Murtes, la choisissant fertile & polie: puis l'aiant estorce & recourbee, la logerés en la fosse, & icelle recomblee de terre & vnie au plan, le bout de la branche en ressortira deux ou troit doigts. Par tel ordre, s'enracinera & accroistra-elle fort bien, moiennant que souuent la terre d'alentour soit beschee, en temps sec arrousee, en Hyuer fumee auec fien menu, & tousiours tenuë nettement par sarcler & esherber: comme de mesme faudra prendre garde de si bien traitter les semences où l'on les aura logees, qu'aucune maligne plante ne leur nuise. Des Murtes se dressent des excellents cabinets au jardin Bouquetier, à l'ayde des roziers de Damas & des jessemins meslez ensemble, lesquels faisans la couuerture du cabinet & face du Septentrion, tiendront en abri les Murtes estans plantez és autres trois endroits: & ne pouuans les Murtes pour leur bassesse monter guieres hautement, seruiront là conuenablemẽt de muraille. Ainsi estãt le cabinet composé de cest assemblage, la diuersité de telles gentilles plantes le rendra tres-plaisant, pourueu que la disposition & proportion du cabinet responde à la matiere: que ie reserue à l'engin du Iardinier, en attendant qu'à plus de loisir ie vous fournisse de plusieurs & diuers portraits de cabinets & treillages, pour vous reposer & promener au jardin, afin de vous releuer de peine touchant l'inuention.

Le fruict du Murte appellé Mirtil, sont des baies enfermans la graine, qu'on ne retire des branches, que les gelees n'ayent touché dessus, pour leur maturité. Elles seruent à plusieurs choses de medecine: aussi est vtile tout ce que le Murte produit, racines, bois, fueilles, fleurs. C'est la viande des griues & tourdres en certains endroits de la Prouence, que les baies de Murte

de Murte, dont tels oiseaux s'y engraissent & en deuient leur chair tres-agreable, à cause de la bonne senteur qu'elle en retire.

Bouïs. Av defaut de murte, en païs froid l'on se sert du Bouïs, pour la cõformité de leurs fueilles symbolisans ensemble : l'ayant le bouïs, ainsi que le murte, perpetuellement verte & lisse, comme satin. Aux iniures des temps resiste le bouïs, sur luy n'ayans aucun ou peu de pouuoir, ne froidures gelees. C'est pourquoy est-il employé en climat Septentrional, à l'embellissement des jardins, mesme à cause de sa grande duree, viuant fort longuement sans beaucoup de culture, dont les ouurages s'en rendent comme perpetuels, & tousiours magnifiques. Les bancs du jardin de Gaillon preuuent ces choses: aussi en plusieurs autres beaux jardins de la France se voyent auoir duré longues annees des beaux ouurages façonnez de bouïs : comme sieges, bancs, bastimens, pyramides, colomnes, hommes, bestes, que de telle matiere, tant elle est ployable, l'habile Iardinier contrefait, au contentement de la veuë. Ne defaut au boüis, que la bonne senteur, pour le rendre du tout bien qualifié, au lieu de laquelle l'ayant forte, importune, & mal-plaisante, causant mal de teste, est-il reietté d'aucuns sans le vouloir esleuer au jardin.

Où il croist grand. Parmy les pierres, deserts & terroir de peu de valeur, sans artifice croist le boüis en plusieurs endroits de ce Royaume, mesme en merueilleuse grandeur, comme grosses poultres, en certains endroits de Normandie & Picardie, qu'on transporte à Paris pour faire des peignes & autres choses. Au païs de Viuarés aussi, mais non guiere hautement, & auec telle proprieté, que son fonds se meliore tellement par la cheute de ses fueilles, s'y pourrissans à la longue, qu'il en demeure propre à porter beaux bleds, quand deschargé de tels arbustes, bruslez sur le lieu, l'on le reduit en labourage. Engraissent aussi les iettons de boüis prins en la cime des branches, toute sorte d'arbres fruitiers, & specialement les oliuiers, estans mis aupres des arbres, iceux au prealable deschaussez vn pied dans terre, & d'icelle recouuerts. Car par le long temps que le bouys, pour sa durté, met à se consumer dans terre, tient la terre craue & esleuee au grand profit des racines des arbres : qui ayans par ce moyen, libre passage, s'allongét à volonté, & en sont humectees par la naturelle fraischeur de la matiere. Tel engraissement resiouyt, en outre, les vignes, & par sur toutes, les muscates, dont elles se rendent tres-fertiles, comme a esté veu.

Au 3. lieu chap. 4. C'est toute l'vtilité de la fueille que cela, estant au reste immangeable ; generalement les bestes abhorrans son extreme amertume & durté. Mais du bois n'est de mesme ; car il s'en façonne plusieurs beaux ouurages, mesmement de la racine, de laquelle grande traffique est faicte en Viuarés par les Marchans Alemans, lesquels de là, preste à mettre en œuure, la font transporter en leur pays. L'on arrache la plante du bouys, & apres auoir coupé toutes les branches, la racine est laissee tant grande qu'il est possible (pour le naturel de la chose, ne pouuant communement exceder les deux poincts d'vn homme robuste, joints ensemble) apres est esquarrie ou arrondie comme pierre de taille, selon que mieux s'accorde : finalement est boüillie dans l'eau claire en grãd chauderon, pour la rendre propre à ouurer, preparation accõparable au rouyr ou naiser des chanvres & lins, à cecy necessaire, pour rendre la racine solide & luy confirmer la beauté de sa blonde

Traque de la racine du bouïs.

couleur

couleur & bigearre madreure. Ainsi preparee la racine du Bouïs, est appellee, *Broute*, employee en excellentes menuiseries, de marqueterie, de manches de couteau, de cueilliers, de peignes, & à autres diuerses besongnes à l'honneur de l'Alemaigne, mere des ingenieux entendemens. Du brancheage, l'on en retire les perches qu'on y treuue droites, pour seruir à l'appui des vignes: le restant employé en chauffage, à cuire du pain, des tuilles, de la chaux, & semblables choses. Escheant à vous meubler de Bouys faites-en planter des rejettons enracinés prins au pied des vieux, vn pied dans terre, en raion ouuert, sans vous soucier de les engraisser aucunement, veu leur facile reprinse & accroist. Les branches s'enracinent aussi, non auec beaucoup d'auancement à cause de leur peu de mouëlle, & de la durté du bois. Parquoy, defaillant le plant cheuelu, serués vous de semence, de laquelle ferés vne pepiniere, pour de là au bout d'vn an en tirer le plant qualifié de mesme aage & grandeur, afin de le transplanter où il vous plaira. Le temps de ce mesnage est le mois d'Octobre & de Nouembre, en Lune nouuelle. Le plus curieux du gouuernement de Bouïs, est le maniment de la serpe, pour le tailler & tondre à propos & auec l'engin requis, pour luy faire tenir honnorable place au Iardin. *Comment esleuer le Bouïs.*

Av rang des plantes tousiours verdoiantes, nous logerons le Garrobier ainsi apellé en Prouence, par d'aucuns Silique. Pour son robuste naturel, il s'accroist en tout air temperé & froid, bien que la Prouence soit le païs où naturellement il vient. Il est bien seant en tonnelles & cabinets, fournissant en abondance du ramage, flexible, de couleur verte & reluisante. A la beauté de ses fueilles donnent grand lustre les Garrobies, fruit de ceste plante, qui estans enfermees dans des longues gousses, comme celles de la casse ou des faziols, colerees d'incarnat cramoisi, fait tres-beau voir pendantes parmi le fueillage, dont l'artifice est rendu agreable, & d'autant plus belle representatiõ, que plus artistemẽt sera disposé le cabinet que le Garrobier couurira. Par nouueaux rejettons enracinés arrachés du pied des vieilles plantes, la Lune estant nouuelle, l'on s'engeance des Garrobiers, les plantans à la maniere ja monstree: lesquels jettons defaillans, l'on recourra à sa semence, qu'on semera en terre bien preparee enuiron le mois de Feurier ou de Mars: non toutesfois auec asseurance de bien faire, par l'incertitude du naistre, toutesfois par bon traittement pourra-on vaincre l'infertilité de telle semence. Il n'est requis grand soin au restant de son gouuernement, dont le principal, estãt reprins en terre, est l'adresse de la rameure pour la faire grimper en lieu conuenable, & d'en tondre le superflu pour la bien seance & la duree de la plante, à temps & ainsi qu'il appartient. *Garróbier.*

Bien que la pluspart ne tienne conte du Lierre, par s'engeancer plus qu'on ne veut, si est-il neantmoins agreable à la veuë, à cause de sa belle & reluisante verdure qu'il garde, entiere, en toutes saisons. Il ne craint ne froidures, ne gelees, ne chaleurs, ne secheresses, n'humidités, n'ombrages, s'accroissant par tout où il se peut loger, auec tant d'opiniastre resolution, qu'à la longue il cause la ruine des arbres & murailles sur lesquelles il se nourrit & soustient. Tapisser auec du lierre l'interieur des murailles du Iardin, est à propos employer ceste plãte: ainsi qu'ingenieusemẽt cela se void approprié en l'allee de sainct Priuat, laquelle bordee de l'autre costé *Lierre.*

(limittant

(limitant sa largeur) d'vne pallissade de laurier, demeure, maugré le temps, tousiours verdoyante auec belle representation. Es tonnelles, berceaux, cabinets, & autres lieux couuerts s'accommode aussi le Lierre, s'y employant à volonté ; & y continuera son seruice, autant longuement que durera le bois que luy aurez baillé pour appuy. Es jardins de Chante-loup, en ceux de Claigni aux faux-bourgs S. Iaques à Paris, & en diuers autres de la France, les belles tonnelles & berceaux de Lierre y font des agreables promenoirs pour l'Esté, tellement ombragez, que le Soleil n'y a aucune entree dedans. Le lierre s'agraffe tres-bien contre la muraille, & s'y maintient fermement sans autre despense que du planter : n'estant requis aucun bois pour l'y retenir, ni paux, ni perches, d'autant que de luy-mesme s'y choisit des soustenemens asseurez. Et par semence & par plant enraciné, l'on s'engeance de lierre, mais auec plus d'auancement, par cestui-cy, que par cestui-là. Soit semence ou plant, l'on le mettra en terre durant tout l'Hyuer, la Lune estant nouuelle. Apres par quelque petit beschement l'auoir faict naistre, ou reprendre, le laisserez-là, sans autre soin pour son entretenement, tant il est robuste & peu delicat.

Sauinier. Le Sauinier par d'aucuns *Sabina*, se reprend de branche, mais plus facilement de plant enraciné, & auec plus d'auancement aussi. Vn pied dans terre, est-il planté : desire d'estre bien cultiué, quelquesfois fumé, & arrousé. De deux sortes de Sauinier y a-il, dont la plus prisee, a le fueillage approchant de celuy du cyprés, à telle cause appellé des Anciens, cyprés de Candie. Les deux sont tousiours verdoyans, sans craindre beaucoup les froidures, dont les cabinets & berceaux sont conuenablement façonnez.

Troesne. Le Troesne, appellé en Latin *Ligustrum*, Bois-blanc, à Lyon, & à Fontainebleau, Coigneau, est bien-seant en barrieres ou pallissades, bornans les allees du jardin, pour la verdeur de ses fueilles, pour la fermeté de son bois, de luy-mesme s'appuyant, sans autre artifice, que d'en entortiller le ramage, & pour demeurer long temps en seruice. A faute de plant enraciné, l'on l'edifie de semence, par l'vn & l'autre fort facilement, voire se reprend-il de branche assés bien. Il graine tous les ans, iettant sa semence dans des petites bouteilles noires à trouppets, qu'il se conserue en Hyuer, lesquels meslez parmy le vert de fueillage, augmente la grace des barrieres : ausquelles le Troesne se represente bien, ne pouuant seruir ni en cabinets, ni tonnelles, à cause qu'il ne peut monter hautement.

Arbre de Iudee. L'Arbre de Iudee sera mis icy, pour seruir & en pallissade & en cabinet. Il est par d'aucuns appellé, Gueinier, parce, à mon aduis, qu'il iette des longues gousses, comme gueines à cousteaux, où sa graine s'engendre. C'est vn arbre plustost petit que grand, de la taille du prunier, reiettant abondamment du pied. Il est ployable à tout, car il se laisse manier à la trenche comme l'on veut. Sa fueille est assez large, de figure pareille à celle du lierre, mais plus grande de la moitié, de couleur vert-gay, pousse tost apres l'Hyuer qualités causans auancé & agreable ombrage. Ses fleurs colombines, ressemblãtes à celles de fleur de pescher, augmentent la grace de l'arbre, mesmes qu'elles naissent indifferemment sur le tronc de l'arbre, aussi bien és endroits endurcis des branches, que sur leurs bouts & cimes, precedentes de trois sepmaines la naissance de la fueille, & se rendent vtiles en ce qu'elles sont man-

geables en salade, tenans quelque chose de la saueur des capres. Il s'edifie par rejets enracinez prins és pieds des vieux arbres, à faute desquels, satisfera la graine employee au mois de Mars ou d'Auril.

De semblable corps & seruice que le precedent, est cestui-ci, dit, Lilac, son fueillage est plaisant à voir. Ses belles & grandes fleurs de couleur grix violent sentans bon, parent longuement le jardin. Produit abondamment du pied, dont les rejettons renouuellent la plante; defaillans, ce sera la semence qui satisfera à cela, l'employant au mois de Mars ou d'Auril, en terre grasse & deliee. *Lilac.*

Le Seringa porte la fleur blanche & petite, tres-agreable à voir & à sentir, vient apres celle de Lilac. Est de longue duree au Iardin y seruant de plaisant ornement. Sert commodément en palissade & cabinets. S'edifie de branche, aussi de semence dont il est rendu de facile esleuement, pourueu qu'il soit mis en bonne terre.

Quelles plãtes bonnes pour cabinets, tonnelles, &c. outre les precedentes.

Povr l'ombrage sont emploiez aux cabinets, berceaux, tonnelles, treilles, & autres lieux couuerts du jardin de plaisir, non seulement, les arbustes, ains toutes sortes d'arbres fruitiers, & autres ains les branches flexibles, si à ce l'on se resoud. Mais par lascher la fueille en Hyuer tous les fruitiers, peu exceptés, fait les postposer aux autres qui ne se despouillent qu'à mesure de la naissance de la nouuelle fueille: laquelle venant pour les reuestir, tient tousiours les arbres fournis de ramage. D'entre tous les fruitiers qui se despouillent, nous choisirons, comme à ce les plus propres, les Condriers, Cerisiers, Meuriers, & Grenadiers: lesquels par estre bois de coupe rejettans facilement, satisferont à vostre intention: & pour la diuersité de la matiere en sera le seruice agreable, ainsi que communément tel se represente-il de choses diuerses. Quant à la vigne, c'est de l'ordre commun, que d'en couurir toutes sortes de traillages; où pour double vtilité, elle est bien seante. Des fruitiers vestus, deux seulement se treuuent vtiles à ce seruice, assauoir l'Oliuier, & le Pin, dont la beauté de l'ombrage sera accompagnee de la commodite du fruit. La chose n'est toutesfois sans difficulté, pour le naturel des plantes, d'elles mesmes non guiere obeissantes & ployables. Touchant aux Orangers, Citroniers, & semblables arbres precieux ne se despoüillans, n'est raisonnable de les emploier en cest endroit, pour leur grande delicatesse: ou seroit que le païs les fauorisast entierement, comme en la basse Prouence prés de la Mer Mediterranee, où pour les parer des froidures, l'on n'est contraint de les tenir couuerts en Hyuer. Les plus dignes arbres de tout le general des autres, vestus & despoüillés, & plus propres aux couuertures, sont les Cyprés & Lauriers: desquels les bonnes qualitez, de couleur, de senteur, & obeissance, rendent les ouurages magnifiques.

Le Cyprés ne se peut edifier que par semence, estans leurs branches inracinables, & leurs tiges vuides de reiettons: dont les vieux Cyprés meurent tousiours sans heritiers, contre le commun naturel des arbres. C'est pourquoy, les anciens Poëtes representoient leurs champs Elizeens, complantés de Cyprés, & que cest arbre, par les Payens, a esté dedié à Pluton. Aussi se seruoient-ils de rameaux de Cyprés aux funerailles de leurs morts, desquels ils couuroient les corps les portans au sepulchre. Auiourd'huy void-on dans les Cloistres des Moines abondance de Cyprés, marque de leur Celibat. Le *Cyprés.*

Cyprés desire l'air, plustost chaud que froid, venant aussi assés bien sous ciel temperé, pourueu qu'il soit aucunement couuert de la bize. La graine sera semee au mois de Feurier ou de Mars, la Lune estant nouuelle, en terre curieusement preparee dés l'Hyuer precedent, à la main & auec du menu fumier: afin d'estre consumé auant que la semence y soit mise auprés, cela estāt necessaire pour la faire naistre, car le voisinage du nouueau fumier, pour sa grande chaleur, la brusle. Elle sera couuerte de deux doigts de terre bien desliee, puis subtilement arrousee tous les jours, jusqu'à ce qu'elle soit leuee: car aprés, n'a besoin d'eau, qu'en temps de grand secheresse. Est necessaire de la tenir bien sarclee, à ce que les malignes herbes ne la suffoquent, sollicitant aussi par bonne culture, les racines des jettons en prouenans, à s'accroistre & fortifier. Dans trois ou quatre ans, en serōt les arbrisseaux propres à transplanter, car d'attendre d'auantage, leur reprinse seroit douteuse, ne voulans estre desracinés beaucoup auancés en aage, ains d'estre prins & maniés encores jeunes. Requierent la fosse large, pour, à l'aise, y estendre leurs racines, qu'ils jettent plus largement que profondement. Vn bon pied & quart suffira pour tout enfoncement, ou ce seroit que le lieu fust plus sec, qu'humide, auquel conuiendroit aller plus auant. Et comme la semence craint la chaleur du fumier, de mesme font les racines: parquoy, leur mettra-on aupres en les recouurant, plustost de terre nouuelle & vigoureuse, que d'autre amēdement. Si c'est pour le faire monter en tige, comme bois de haute fustaie, auec l'ongle en seront curés les jettons croissans en bas au trōc, qu'on treuue encores tendres, (n'y touchant auec le fer que le moins qu'on pourra, car cest arbre le craint) ainsi conduisant le tronc. S'en voulant seruir en pallissades ou barrieres, en tapisseries contre les murailles, en cabinets, en berceaux, de mesme l'on le dressera, & y seront ajoutez, des paux & perches, pour seruans de moule, en retenir les branches nouuelles, leur faisans prendre pli, selon que l'ouurage le requerra. N'y touchant du tout rien, le Cyprés croistra en pyramide, large en bas & poinctu en haut, auec beaucoup de grace: mais il occupe grand lieu, à cause que ses rameaux bas, s'estendent sur la terre. Incommodité qui n'empeschera pourtant de disposer des Cyprés, & par ceste ordonnance, & par les autres, à fin de tirer tout le plaisir de ces arbres.

Les masle & femelle du Cyprés se discernent facilemēt. Le masle, seul, porte des coques semblables à petites pommes de pin, dans lesquelles la graine est enfermee, & produit son ramage plus serré & en plus grand abondance, que la femelle. D'vne mesme semence, sortent les deux sexes, toutesfois, par grains distincts, selon le particulier naturel d'vn chacun d'iceux. Au Printemps & en l'Automne, retire-on les coques ou noix conteans la graine; qui est fort menue & petite. Sa meureté se recognoit à la couleur & pesanteur, tant plus forte estāt l'vne & l'autre, que plus la graine approche de la perfection. En ces deux saisons de l'annee, treuue-on des coques sur l'arbre, toutesfois, d'inegale bonté selon la nourriture de l'arbre, qu'on recognoit aux marques susdites.

Laurier. Av contraire du Cyprés, le Laurier se perpetue par rejettons succedans les vns aux autres, si que le tige ne meurt qu'a fine force de mauuais traitement. Aux pieds des vieux Lauriers, en treuue-on abondance de jeunes, pour

pour faire des nouuelles Laurieres. La maniere de les eſleuer eſt la precedente, excepté qu'il faut que la ſerpe ioué au Laurier, pour l'approprier au ſeruice qu'on deſire de luy. Ainſi qu'au cyprés, remarque-on au Laurier, maſle & femelle, les deux, neantmoins, gardans la beauté de leur fueillage toute l'annee, reſſemblant celuy de l'orenger. Aupres d'vn maſlé, ſera plantee vne femelle pour les faire accroiſtrè par-enſemble en perfectió: ce qu'on ne pourroit eſperer, les logeans par ſexes ſeparez. De meſme auſſi que les Cyprés, le ſeul Laurier maſle porte la ſemence: la femelle eſtant ſterile, bien qu'elle fleuriſſe auſſi bien que le maſle, ayans commune la couleur du fueillage. Ces particularitez ſe recognoiſſent naïfuement à Cauuiſſon, entre Niſmes, & Montpellier, où tels arbres abondent, y croiſſans naturellement. Le maſle y eſt appellé, Baguier, & la femelle Laurier, ainſi diſcernant les ſexes. Plus d'auancement font les Lauriers par ſemence, que par plant enraciné; pour laquelle cauſe eſtant queſtion d'edifier la Lauriere, ne vous ſouciés que du ſemer, ſans vous donner la peine du tranſpláter. Mais il faut ſe reſoudre en ce commencement, du lieu où deſtinés les arbres pour touſiours, afin de n'eſtre contraint, par changement d'auis, à les remuer d'vn lieu en autre. La ſemence, qui ſont les bayes de Laurier, eſt miſe en terre comme glands ou chaſtaignes, par raïons, où à la fiche, quatre doigts profond, & de pied en pied de diſtance. Là elles ſeront entretenues par bonne culture, iuſqu'à ce que le plant en ſortant, ſoit paruenu à la groſſeur du poulce, pour eſtre tranſplanté, ſi tranſplanter on le veut, vray poinct de le prendre, plus ieune & plus vieil, n'eſtant de ſi bonne eſperance.

Voicy vne autre ſorte de Laurier, mais fort petite & baſſe, tenant lieu entre les arbuſtes. Elle porte des rozes, & pource appellee, *Rododendron*, ou *Roſago*. Fleurit à la fin de l'Eſté. S'eſleue de ſemence. Craint le froid; pour laquelle cauſe, & pour ſa petiteſſe, eſt ceſte plante nourrie dans des petites caiſſes ou pots de terre; dont la facilité du tranſport, luy pare les froidures, & à propos luy fait iouyr de la chaleur du Soleil. *Rododẽdron.*

En ſemblable lieu & pareille façon que le rododendron, ſe ſeme & nourrit le Monon, petit arbriſſeau plaiſant à la veuë, pour la couleur verte de ſon fueillage, & pour ſon fruict, qu'il produit ſemblable à vne petite ceriſe rouge, non toutesfois mangeable. *Monon.*

Parmy ces arbres de plaiſir, nous logerons le Griotier à rozes. C'eſt vn grand arbre ſemblable en bois & fueilles au ceriſier aigre, ne produiſant aucun fruict, ains ſeulement des rozes incarnates preſques ſemblables à celles des roziers communs, demeurans en l'arbre vne grãde partie du bon temps. Au Lionnois des cerifiers aigres fort tardifs, ne rendãs le fruict que ſur la fin de Septembre, dont les greffes portez en Prouence & en Languedoc, & là inſerez ſur des autres cerifiers, pour la difference des climats, ne fructifient nullement, ains ſeulement fleuriſſent, & c'eſt de ceſte fleur ſuſ-mentionnee, dont la merueille n'eſt petite. Par enter, l'on s'engeance de telles rozes, les greffans ſur les cerifiers communs, aigres ou doux. Et ſelon le naturel de tout cerifier, le bois ſe ploye treſ-bien en vouçure, dont le cabinet s'en rend fort beau. *Griotier à rozes.* *Pluſieurs autres plantes bõnes en cabinets.*

Avssi en ces ouurages eſleuez, ſeruent quelques autres plantes franches & ſauuages, arbuſtes & grandes herbes, comme Geneſt d'Eſpaigne, ſureau,

ſureau, groſeiller, framboiſier, houblon, cheurefueil, pommes d'amour, de merueille, dorees, &c. que l'ingenieux iardinier employera ſelon leurs proprietez.

Geneſt d'Eſpagne. QVANT au Geneſt d'Eſpaigne ou Gaude, la beauté de ſes fleurs jaunes le fait deſirer au jardin de plaiſir, y eſtãt propre en palliſſade. Mais parce qu'on l'eſleue principalement pour le profit, ſeruant aux tainturiers en draps de laine, le meſnager en ſeme abondamment, comme ſera veu, où ie vous renuoye pour apprendre le moyen de le faire paroiſtre. *En ce lieu, chap. 29.*

Sureau. LE Sureau pour ſa groſſe moële, s'enracine tres-facilement de branche, dont autre myſtere n'y a-il, qu'à en fourrer des baſtons dans terre. Il demande les lieux humides. Eſtant vne fois reprins, ne luy deſtinés aucun particulier traitement: car il ſe maintiendra ſans culture, vigoureuſement longues annees. L'on le tient au Iardinier, principalement pour ſa fleur blanche, laquelle meſlangee auec ſon verd fueillage, donne grace au cabinet qui en eſt couuert. Sa fleur eſt vtile en pluſieurs choſes, meſmes à odorer les nouueaux vins, ainſi qu'a eſté monſtré: mais au contraire, ſa forte ſenteur eſt importune, dont pluſieurs banniſſent du jardin toute la plante. *Au 3. lieu chap. 10.*

Groſellier. ICY ſierra bien le Groſeiller ou Vinetier appellé auſſi Eſpine benoiſte, non pour couuertures, par faute de ramage, ains pour barrieres ou palliſſades, en quoy il ſe plaiſt, s'y maintenant pluſieurs annees. Le fruit qu'il produit appellé, Groſſeſſe, eſt appetiſſant, ſeruant en pluſieurs viandes de cuiſine, dont double vtilité tire-on de ceſte plante. S'engeance, de branches s'enracinant aiſément dans terre: mais encores de plus facile reprinſe en eſt le plant cheuelu. Le Groſeiller deſire la bonne culture, de la main, du fumier, de l'opportun arrouſement, & d'eſtre ſouuent tondu, luy roignant la sommité de ſes iettons, pour l'arreſter de monter trop hautement. Se reprend & accroiſt treſ-bien en tout aïr, car il ne craint extraordinairement, ne froidures ne chaleurs.

Framboiſier. AV Groſeiller nous acconplerons le Framboiſier, pour la ſympathie de leurs ſeruices, ſeruans communément en palliſſades, & donnans du fruit à manger. C'eſt vn arbuſte pluſtoſt de montaigne, que de plaine; auſſi vient-il facilement en aïr froid. Son fruit approche aux fraizes, & en figure, & en tẽps de maturité, ces deux eſtans les premiers qui paroiſſent à la fin de May. Par iettons enracinez eſt le vray moyẽ de ſe meubler de telle plãte. En l'Autõne l'on le plantera la Lune eſtant vieille. Et bien que de luy-meſme vienne és foreſts agreſtes, ſi eſt-ce qu'appriuoiſé au iardin par bonne culture, manifeſte & en bois, & en fruit, combien il ſe plaiſt d'eſtre bien cultiué & careſſé.

Aulonier. L'AVLONIER ſymboliſe auec le Framboiſier, par eſtre arbriſſeau portant fruit reſſemblant aux framboiſes & fraiſes, mais plus gros qu'aucunes d'elles. Il ſe plante par reiettons enracinez, és deux ſaiſons, de l'Automne & du Prin-temps, & s'entretient auec moderé labeur, comme auſſi vient bien en terre de paſſable bonté.

Houblon. AVCVNE plante n'y a-il au iardin plus aiſee à s'engeancer & à ſe maintenir, que le houblon, lequel tiré des hayes & buiſſons (où il croiſt ſans artifice) par iettons enracinez, ſe reprend tres-facilement en toute terre. Auſſi par ſemence vient-il aiſément, dont toutesfois l'on s'abſtiendra ayant commodité de plant, pour auancement d'œuure. L'Automne en eſt la vraye ſai-

ſon,

ſon, beaucoup plus propre que le Printemps, par eſtre le houblon fort primerain à pouſſer:ce qu'il fait dés incontinent les froidures de l'Hyuer eſtre paſſees. Sa facilité à hautement grimper, le rend propre és couuertures des berceaux & cabinets, où par eſtre flexible & aſsés abondant en fueillage, eſt ſa droicte application. Du houblon, outre le plaiſir de la rameure pour ombrage, tire-on ce profit, que d'en manger, en la prime-vere, les tendres cimes des iettons en diuers appareils. Sa fleur & ſa ſemence ſont auſſi vtiles à la biere: pour laquelle cauſe, és païs où telles artificielle boiſſon eſt en vſage, au defaut de la vigne, auec ſoin, eſt le houblon eſleué & entretenu.

En palliſſades & pour accompagner les coſtés des cabinets & berceaux s'employera le cheurefueil, où il ſera bien ſeant, à cauſe de ſa bonne ſenteur & beauté de ſes fleurs, plaiſantes à voir: eſtant en outre, ſalutaire en diuerſes applications de medecine. L'on ſe pourvoit de cheure-fueil, & par racines & par bouteures, les mettant en terre à l'iſſue de l'Hyuer. Et auec fort petit labourage il s'entretient, dont peu de peine donne-il à en tirer ſeruice. *Cheure-fueil.*

Les pommes d'Amour, de merueille, & dorees, demandent commun terroir & traittement, comme auſſi communément ſeruent-elles à couurir cabinets & tonnelles, grimpans gaiement par deſſus, s'agraffans fermement aux appuis. La diuerſité de leur fueillage, rend le lieu auquel l'on les aſſemble, fort plaiſant: & de bonne grace, les gentils fruits que ces plantes produiſent, pendans parmi leur rameure. A l'iſſue de l'Hyuer les graines en ſont ſemees: ſeul moyen de s'engeancer de ces plaiſans arbuſtes, dont la delicateſſe ne ſouffre les rudes froidures: pour laquelle cauſe, ne durent-ils qu'vne ſaiſon, ſe mourans, comme les melons & concombres, à l'approche de l'Hyuer. Leurs fruits ne ſont bons à manger: ſeulement ſont-ils vtiles en medecine, & plaiſans à manier & flairer, *Pommes d'Amour, de Merueille & Dorees.*

La campanula, ainſi ditte en Italien, & *Volubilis maior*, en Latin, ſeruira treſ-bien en ceſt endroit, couurant les cabinets, où elle grimpera hautement, s'entortillãt és bois & perches que luy baillerés pour appui. Elle croiſt durant trois mois continuels, fleurit tous les iours, chacun produiſant abondance de fleurs nouuelles, de couleur bleuë, de la figure & grandeur d'vn cul de verre. Iette ſa graine dans vn eſtui, de la figure & grandeur d'vn gros bouton de pourpoint. La graine eſt pointue au milieu; on la ſeme au Printemps, en terre bien cultiuee & engraiſſee. *Campanula.*

Les pois de merueille ſeront ici emploiés. Ils naiſſent dans vne veſſie de la groſſeur d'vn eſteuf, trois en chacune veſſie. Les pois ſont noirs, ayans vne marque blanche au milieu, de la figure du cœur. Son ramage monte en haut, à cela eſtant guidé. Les pois pour ſemence, ſeront mis en terre au temps que deſſus, & là bien cultiués. Ne dure qu'vne ſaiſon non plus que les precedentes plantes. *Pois de Merueille.*

Cest arbuſte, dit cartoufle, porte fruict de meſme nom, ſemblable à truffes, & par d'aucuns ainſi appellé. Il eſt venu de Suiſſe, en Dauphiné, deſpuis peu de temps en çà. La plante n'en dure qu'vne annee, dont en faut venir au refaire chacune ſaiſon. Par ſemence l'on s'en engence, c'eſt à dire, par le fruict meſme, le mettant en terre au commencement du Printemps, aprés les grandes froidures, la Lune eſtant en decours, quatre doigts profond, deſire bonne terre, bien fumee, plus legere que peſante: l'air moderé. Veut *Cartoufle.*

estre semé au large, comme de trois en trois, ou de quatre en quatre pieds de distance l'vn de l'autre, pour donner place à ses branches de s'accroistre, & de les prouigner. De chacun cartoufle sort vn tige, faisant plusieurs branches, s'esleuans iusques à cinq ou six pieds, si elles n'en sont retenus par prouigner. Mais pour le bien du fruit, l'on prouigne le tige auec toutes ses branches, dés qu'elles ont attaint la hauteur d'vn couple de pieds; d'icelles en laissant ressortir à l'air, quelques doigts, pour là continuer leur iect: & iceluy reprouigner, à toutes les fois qu'il s'en rend capable, continuant cela iusques au mois d'Aoust: auquel temps les iettons cessent de croistre en fleurissans, faisans des fleurs blanches, toutesfois, de nulle valeur. Le fruit naist quand & les iettons, à la fourcheure des nœufs, ainsi que glands de chesne. Il s'engrossit & meurit dans terre, d'où l'on le retire en ressortant les branches prouignees, sur la fin du mois de Septembre, lors estant paruenu en parfaite maturité. L'on le conserué tout l'Hyuer parmi du sablon delié en caue temperee; moyennant que ce soit hors du pouuoir des rats, car ils sont si friands de telle viande, qu'y pouuans attaindre, la mangent toute dans peu de temps. Aucuns ne prennent la peine de prouigner ceste plante, ains la laissent croistre & fructifier à volonté, cueillans le fruit en sa saison: mais le fruit ne se prepare si bien à l'air, que dans terre, en cela se conformant aux vraies truffes, ausquelles les cartoufles ressemblent en figure; non si bien en couleur, qu'elles ont plus claire que les truffes: l'escorce non rabouteuse, ains lisse & deliee. Voila en quoy tels fruits different l'vn de l'autre. Quant au goust, le cuisinier les appareille de telle sorte, que peu de diuersité y recognoit-on de l'vn à l'autre.

Mousserons. Avx truffes, nous accouplerons les mousserons, potirons ou boulets, pour cueillir en nostre iardin ces fruits passagers & volontaires, au temps passé, estimé l'artifice, n'auoir aucun pouuoir de les contraindre de s'accroistre en lieu certain. Mais tant grande est la curiosité de l'homme, que faisant profit de tout par accident a-il redigé en art ceste science. Le pur fumier de brebis, de luy-mesme engendre des mousserons assés bons: mais auec de la terre, des meilleurs & plus delicats. Ce sont ceux qui estans blancs au dehors, vineux au dedans, non guiere grands, sont les plus prisés. Sera fait vn lict de quatre doigts de haut auec terre fort deliee, comme celle que les taupes poussent à l'air, & par dessus mis du fumier, de pareille hauteur; apres, de la terre, en suite du fumier, ainsi par littes faisant vne couche de deux à trois pieds de haut. La couche est finalement arrousee de la decoction de mousserons bien choisis; c'est à sçauoir, de l'eau où l'on aura bouilli des mousserons, que, tiede, on iettera par dessus soir & matin. Par lequel moyen, la couche produira en abondance, des mousserons tres-bien qualifiés: non toutesfois en autre saison qu'en l'Automne & Printemps, comme propre à telle viande. Par autre artifice, l'on se fournit de mousserons par tout où l'on veut, & ce auec beaucoup de facilité: car il ne faut qu'y transplacer de la terre en laquelle ce fruit-cy croist naturellement, que choisirés selon les races qui mieux vous agreeront (y en ayant des bonnes de diuerses couleurs, comme iaunes, rouges, noirs) & l'affermir doucement sans la presser. Mais ce sera terre non emmenuisee, ains enleuee en grandes pieces, comme gazons, afin de ne destraquer la semence. Y

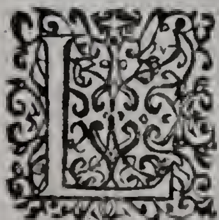
aiouſtant l'arrouſer auec la decoction ſuſdite, ſeruira à auancer le fruit, non qu'il y ſoit neceſſaire. Il ſemble n'eſtre ici le lieu de parler de telle matiere, veu qu'il eſt deſtiné pour les arbuſtes du iardin bouquetier. Mais y ayant logé la carto..fle, auec raiſon, par eſtre arbuſte, ie l'ay voulu accompagner du mouſſeron, pour la ſympathie de ces deux fruits: dont la prouiſion eſt agreable, pour leur vtile nouueauté, contentement accouplable auec la plaiſante odeur des belles plantes du iardin.

REVENONS aux plantes. Ceſte-cy ſe façonne en arbriſſeau, montant à la hauteur d'vn homme, auec la proportion requiſe à vn grand arbre: à laquelle beauté, eſtant iointe la plaiſante couleur verte de ſon ramage, reſſemblant à l'hyſſope: luy fait tenir rang honorable au iardin. Elle eſt venue des Indes. S'eſleue par ſemence & par racines. Craint le froit: c'eſt pourquoy on le loge en abri de la Bize regardant le Midi: ou, pour plus de ſeureté, en pots de terre ou caiſſes, la tenant à couuert durant les froidures. *Beluedere.*

AVSSI des Indes eſt abordee vne herbe en Hollande, dont la nouueauté & la qualité, la font rechercher. Elle ne ſe nourrit, ni dans la terre, ni dans l'eau, ni à l'air, ains dans la maiſon ſuſpendue ſous les planchers, prés ou loin du feu comme l'on veut. En Hollande elle eſt appellee, *Grunal*, au langage du païs, qui ſignifie touſiours verdoyante. La maniere de l'eſleuer eſt d'en rompre vn ietton auec les doigts, non le couper par aucun ferrement, puis l'enueloper de terre graſſe & argilleuſe, dans laquelle aura eſté mis de l'huile, faiſant reſſortir la cime du ietton. L'argille eſt couuerte d'vn linge, ceſt enuelopement lié auec vne cordelete, & icelle attachee au plancher le ietton regardant en bas. Là il produit des nouueaux iettons preſque plats, gros, enuiron comme le poulce, s'allongeans d'vn pied & demi. Sont touſiours verdoyans, mais d'vne verdeur ſans fueilles. L'on y void continuellement nouueaux iettons qui pouſſent & croiſſent, & des vieus qui tariſſent & meurent. Ceſte herbe ne porte ne fleur ne fruit, ne graine. L'on tient son ius eſtre venimeux. I'ay eſtimé à propos de faire ici mention de ceſte plante, pour ſa rareté (bien qu'elle ne ſerue à noſtre iardin) l'accouplant auec la cartoufle & les mouſſerons, puis que communément s'extrauaguent en quelque ſorte de noſtre matiere. *Grunal.*

HERBES POVR BORDVRES ET compartimens du parterre.

CHAP. XI.



LES herbes de bonne ſenteur, propres à faire bordures, ſont les ſuiuantes & ainſi maniees. La lauande tient rang honorable en ceſt endroit, pour la beauté de ſes fleurs bleües, bonne ſenteur, & facile gouuernement. Elle ſe plante & par reiettons enracinés, & par bouteures ou branches, és mois de Feurier & Mars, la Lune eſtant nouuelle. Souffre la legereté du terroir, la ſechereſſe, la negligence du Iardinier: ſe plaiſt eſtre ſouuent tondue, dont ſe rend propre à border l'entour des quarreaux du parterre, où elle dure en vigueur quelques annees, ſans par trop craindre les mauuais temps. *Lauande.*

Hyssope. En la Lune vieille de Mars, sera semee l'hyssope, pour estre transplantee au mois suiuant en semblable poinct de Lune. Elle vient tres-bien en terre legere, mais vigoureuse, pourueu qu'elle soit exposee au Soleil. Ne veut estre arrousee, qu'en temps sec & aride, en tout autre haïssant l'humidité. Le tondre à la fin de l'Esté, la fait reietter copieusement, la bonnasse de l'Automne luy en donnant le loisir : ce que plus tard ne feroit-elle, pour le destourbier des froidures. Encores en mesnage-on les retailleures, car les brins des sommités coupés & sechés, seruent à faire poudre pour la potagerie de l'Hyuer.

Aluine ou Absynthe. De plant enraciné & de semence s'edifie l'Aluine ou absynthe, autrement appellé Fort, en Lune nouuelle d'Octobre, de Feurier, ou de Mars. L'on en remarque de trois principales sortes, de Romain ou Pontique, de Marin, & de Commun. Aucunes desquelles ne requerant le terroir beaucoup fertille, s'accroissent en terre sablonneuse & pierreuse, où auec peu de culture, l'on l'entretient tres-bien.

Trufemãde. Par bouteures ou branches se fournit-on de trufemande, dite *Abrotanum fœmina*, les recourbans en terre demi pied profond, & les en faisant ressortir à l'air, deux doigts. En l'vne des deux saisons, & de l'Automne & du Printemps, telle qu'on voudra choisir, cela se fera la Lune estant nouuelle: comme aussi s'accroistra-elle, en telle terre que luy donnerés auec moderee culture, de la main, du fumier, & de l'eau. La trufemande se iette fort en rameaux, d'vn brin s'en faisant tost vne grosse touffe. Se rejouït d'estre tondue, dont l'on la rend trespropre en bordures, sa griseastre couleur, telle la gardant toute l'annee, & ses fleurs iaunes durant le Printemps, auec leur bonne odeur, la rendant recommandable.

Thym. Devx especes de thym y a-il, qu'on discerne à la fleur, la plus blanche estant la meilleure. Les deux viennent naturellement és cousteaux secs & arides, dont ils ont la racine fort dure. Par plant enraciné & par bouteures l'on se meuble de thym. L'vn & l'autre defaillans, l'on recourra à la semẽce: alquelle mise en terre en la Lune du mois de Feurier, satisfera à vostre desir. Le thym se plante commodément en l'Automne & au Printemps, au croissant de la Lune, pourueu que la terre ne soit trop humide. Requiert la chaleur du Soleil, & d'estre coupé & tondu en saison. Ainsi traité, & caressé par la generale culture du Iardin, ceste plante s'augmentera en beauté : mais elle descherra de senteur, ses fleurs n'estans tant odorantes en lieu labouré, qu'en desert. La graine de thym est si menuë, qu'à peine la peut-on recognoistre parmi la fleur, qui la retient & l'accompaigne iusques à sa parfaite meureté, dont pour ne se deceuoir, sans autre recerche, la fleur sera amassee lors qu'on la verra commencer à descheoir, & sans se soucier d'en separer la graine, tout cela ensemble sera semé. Les abeilles & les connins, aiment fort la fleur du thym, aussi leur acquiert-elle bonté de miel, & de chair, accompaignés d'odorante senteur, ainsi qu'apparemment se remarque en diuers endroits de Languedoc, où les abeilles & les connins se paissent de thym.

Sarriete. La sarriete par d'aucuns appellee, sadree, est fort approchante du thym. Elle s'accroïst aisément aux lieux sablonneux & maigres, parmi les cailloux des ruisseaux. Tiree de là par ses [illegible]iets, & cultiuee en iardin, reprendra tres

dra tref-bien & fe rendra bonne. Sa graine auffi fert en ceft endroit femee au temps,où,& ainfi,comme le thym,& par aprés de mefme gouuernee.

Povr l'affinité du ferpoulet aux deux precedentes herbes, comme elles il eft efleué, auffi communiquent-ils enfemble leur bonne fenteur de fueille & de fleur; le feruice des cimes de leur iettons à eftre reduites en poudre pour la potagerie, où elles fe rendent propres. De mefme donques que lefdictes plantes,le ferpoulet fe loge en terre,& s'y conferue. En ce qu'il defire l'eau toute l'annee, approche plus du naturel de la farriete, que de celuy du thym,qui fe plaifant és lieux fecs,ne peut profiter és trop humides. *Serpoulet.*

Ceste plante-cy, a quelque correfpondance en l'odorement auec les autres. Demeure neantmoins la fabregue plus delicate, que ni le thym, ni la farriete, auffi ne fouffre-elle d'habiter ailleurs qu'en Iardin bien cultiué. L'on en feme la graine,& apres en tranfplante-on les iettons, l'Hyuer eftant pafsé, toufiours en croiffant de Lune. C'efte particularité s'y treuue, qu'aimant fort l'eau, arrachee du feminaire, apres mife dans vne fiole de verre pleine d'eau, fes racines fe prennent dans l'eau, & s'y nourriffent comme dans la terre:pourueu que la fiole foit expofee au Soleil partie du iour, non continuellement, c'eft afçauoir, depuis le leuant iufqu'à midi: d'où retiree fur le chaud du iour, de peur d'efchauffer par trop l'eau, au detriment de la plante,la fiole foit laiffee à l'air le refte du temps. Ainfi auec merueille, void on la fabregue fe nourrir en lieu fi foible, & fes racines s'efcarter à volonté en l'eau qu'à l'oifir l'on remarque au trauers du verre. *Fabregue.*

Par racines & branches,nous-nous fournirons de menthe, luy donnant terre fablonneufe,toutesfois,vigoureufe,fumee & arroufee. On la met en terre enuiron demi pied,deuant ou aprés l'Hyuer,la Lune eftant nouuelle.D'en femer la graine, ne fe faut foucier,puis que la racine & la bouteure font de fi facile reprinfe:ce fera feulement à leur defaut,qu'on emploiera la femence.La menthe fe maintient longuement au iardin,s'y peuplant & renouuellant d'elle-mefme par reiettons,y eftant vne fois logee.A en horreur l'attouchement du fer:parquoy n'en faut iamais cueillir les brins qu'à l'ongle,reiettant tous autres inftrumens.Eft de bonne odeur, telle, auec fa couleur,fans defchet,fe les conferuans toute l'annee,maugré les froidures. *Menthe.*

Le pouliot a grand rapport auec la menthe, à caufe de leur commun efleuement & feruice.En ceci font contraires ces plantes,que cefte-cy, defire d'eftre efmundee & fouuent retaillee auec coufteaux trancheans,pour la faire profiter. *Pouliot.*

Le femer & le planter font familiers à la fauge, venant fort bien par quel qu'il foit de ces deux chemins-là.Mais encores mieux par branches entorces,fichees quatre doigts dás terre les recourbans. L'Automne & le Printemps en font les faifons, en croiffant de Lune. Defire d'eftre expofee en plein Soleil.Profite en terroir maigre & fec, moyennant qu'on la defcharge d'importun voifinage,d'herbes & d'autres empefchemens. Ne veut eftre arroufee qu'aux extremes fechereffes de l'Efté,ni amendee,qu'auec des cendres,pour tout fumier. Le tondre plufieurs fois l'annee, la fait reietter gaillardement: pour laquelle caufe ne luy laiffera-on iamais, ni les fueilles fleftries,ni les trop vigoureufes s'en montans en haut. Pour plufieurs bonnes qualités,eft recerchee la fauge. Elle eft tref-profitable à la fanté, plaifante à *Sauge.*

la veuë,& au flair, vtile à la cuisine. Ne craint par trop les mauuais temps, dont asſés longuement ſe maintient-elle au iardin, ſaine & entiere.

Mariolaine. L'on manie diuerſement la mariolaine. Ceux qui le mieux s'entendent à ce meſnage, apres l'auoir eſleuee par ſemence, la tranſplantent ailleurs: les autres la laiſſent au ſeminaire. C'eſt vne excellente plante, des plus exquiſes du parterre: mais pour ſa grande delicateſſe, ne peut viure ſous air beaucoup froid, & encores quel qu'il ſoit, n'y dure-elle que quelques annees. Outre ſa bien-ſeance, elle eſt vtile en pluſieurs choſes, voire ſe ſert-on de tout ce qu'elle produit (ſans toucher aux remedes des maladies) où elle eſt opportunément employee. Pour donner gouſt au pain, on l'en ſaupoudre, l'enuoyant au four, ſelon l'vſage de pluſieurs lieux de l'Italie, de Naples, de la Sicile, & de Malte, là n'eſpargnans la graine de ceſte exquiſe plante. La balle reſtante de la graine, & les tendres brins de leurs iettons, ſont conuertis en poudres pour la potagerie. Et ces poudres-cy, & la graine de maiolaine, ſont meſlees parmi les matieres dont certains Alemãs compoſent leurs boiſſons, qu'à telle cauſe vont-ils prendre au Milanois, où s'en fait marchandiſe. Ainſi que les iardiniers de Niſmes enuoient la graine de ceſte herbe, aux foires de Lyon, d'où elle eſt diſtribuee par toute la France.

En terre deliee & vigoureuſe, ſera ſemee la graine de la Mariolaine, la Lune eſtát nouuelle, le iour beau, & l'Hyuer du tout eſcoulé, pour en tranſplanter l'herbe au mois de May en ſemblable lieu & poinct de Lune, ſi toutesfois tranſplanter l'on la veut. Tranſplantee ou non, l'on la cultiuera ſelon ſon merite, c'eſt aſçauoir, auec tel ſoin quelle ne ſouffre du voiſinage d'autre plante, ni de la ſechereſſe, afin que gaiement elle s'accroiſſe. En la tranſplantant, elle ſera miſe quatre doigts dans terre, de demi en demi pied de diſtance, l'vne de l'autre, deux tiges ioignans enſemble. Si la graine ſemee ſort de terre inegalement, ainſi que cela aduient fort ſouuent, l'on arrachera le ſuperflu des lieux eſquels elle ſe treuuera trop eſpeſſe, pour le planter és places vuides, où la ſemence aura rarement pouſſé; par ce moyen, vn endroit ſera reparé par l'autre. Ainſi faiſant, ſeront ſuiuis les deux aduis de la cõduite de ceſte plante: & par telle diuerſité, ne pourra-on faillir d'en auoir contentement. La graine, principal reuenu de la marjolaine, s'en retire en coupant les cimes des iettons qui la contiennent, & ce pluſieurs fois chacun, à meſure qu'on apperçoit la graine ſe meurir: demeurant le tronc de la mariolaine, vif en terre quelques annees, comme i'ay dit.

Baſilic. Le baſilic ſouffre d'eſtre ſemé en l'Automne, Hyuer, & Printemps: mais auec plus d'auancement eſt-il eſleué en ceſte ſaiſon-cy, qu'en autre de l'annee, le ſemant en Lune nouuelle. De l'edifier par racines & bouteures, l'on ne ſe ſouciera, car plus ſeurement vient-il ſemé, que planté. Requiert le terroir bon, & d'eſtre ſouuent arrouſé, pluſtoſt ſur le chaud du iour, qu'en la freſcheur du matin ne du ſoir, contre le commun naturel de toute herberie. Le coupper ſouuent auec l'ongle le faict reietter abõdamment, voire mieux que le tondant auec le fer, duquel l'on s'abſtiendra en ceſt endroit. Les Anciens tiennent que la plante de Baſilic enuieillie, ſe conuertit en ſerpoulet.

Auronne. L'Avronne, ditte menu cyprés, pour le grand rapport qu'elle a auec ceſt arbre, autrement appellee, Garderobe, ſe plante par reiettons enracinés, à faute deſquels ſuppleera la ſemence, la mettant en terre bien preparee

au Prin

au Printemps, la Lune estant nouuelle. Ceste herbe se perd par l'extremité des froidures & des chaleurs : pour laquelle delicatesse, lui choisit-on lieu fort temperé. Aucuns l'esleuent dans des vazes, pour facilement la preseruer des importunes froidures & chaleurs, remuans les vazes de lieu en autre, selon les occurrences. Difficulté qui rend impropre l'Auromne à seruir és bordures du parterre : ne laissant, toutesfois, d'estre bien-seante au iardin auec plusieurs autres herbes, qui pour tout logis, n'ont que des caisses ou autres vazes.

Fenoil. ENCORES qu'il n'y ait aucun Fenoil aigre, si est-ce que des deux principales especes que nous en auons, l'vn est appellé doux, à la difference de l'autre. Pour la saueur & l'odeur, le doux est le plus desirable: aussi a-il les grains plus gros, que l'autre, par là manifestant sa franchise. Tout Fenoil vient bien de plant enraciné, mais mieux de graine, la semant au Printemps, la Lune estant nouuelle. Le Fenoil desire bonne terre, & bonne culture, pour le descharger d'importun voisignage : & d'estre quelquesfois arrousé en la secheresse: moyennant lequel traitement, tost s'agrandira-il. Mais quelque diligence qu'on y mette, si ne le peut-on faire monter guieres plus hautement, que de quatre à cinq pieds. Outre le rang honorable que le Fenoil tient ici, ceste commodité en sort, que sa graine est bonne en plusieurs viandes & medecines. Et sa fueille en salade exquise, quand estant blanchie elle est tonduë encores tendre. Le moyen de la blanchir, est, qu'estant l'herbe du fenoil nouuellement sortie de terre, de la semence qu'auparauant y aurés iettee, & attaint la hauteur de quatre doigts sera couuerte auec des pailles, fueillars, ou autres drogueries, sous lesquelles couuertures, à faute d'air, l'herbe se blanchira, comme endiuies: lors couppee, se remettra à produire nouuelle herbe fournissant des salades durant l'Esté, en recouurant de iour à autre ce qu'en couperés. Vne espece de Fenoil nous est venue de Barbarie, qui excede de beaucoup la mesure susdite, car il s'allonge iusques à quatorze & quinze pieds: & ce qui augmente la merueille, est la grosseur & la legereté de son tige, l'ayant gros comme le bras d'vn homme robuste, ne pesant que trespeu : dont est rendu propre à faire bastons pour l'appui des boiteux. C'est le fenoil sauuage de Pline, comme on le recueille de son discours.

Anis. IL y a grande affinité entre le fenoil & l'anis, pour leur commun seruice : aussi desirent-ils commun traictement. L'anis doncques semé en mesme temps, poinct de Lune, & terre, que le fenoil. Mais par le surpasser en delicatesse, plus curieusement que luy sera-il cultiué.

Coriandre. CE n'est la bonne odeur de la fueille du coriandre, qui le fait loger au Iardin bouquetier: mais le respect de ses grains, vtile à plusieurs seruices. Car touchant ses fueilles, frottees entre les mains, puent comme punaises, chose donnant lustre à la bonne senteur des autres herbes. Il est semé & gouuerné comme l'anis, desquels, ensemble du fenoil, tire-on les graines en leur parfaicte maturité, ainsi communiquans leurs seruices.

Palma-Christi. S'EDIFIE facilement par graine, la semant en la nouuelle Lune du mois de Mars ou d'Auril. Il aime terre bien labouree, deliee, plus legere que pesante. Tient rang honorable au Iardin, ses fleurs bleuës estans de plaisant aspect. Le palma-Christi se perpetue au lieu où vne fois l'aurés

femé,par ſa graine qu'il y laiſſe : dont croiſſent pluſieurs nouuelles plantes, propres à eſtre remuees ailleurs.

Mandragorre. Ceste plante deſire bonne terre:ſe plaiſt à l'ombrage, & en lieu chaud, couuert de la froidure. Tel nous le luy choiſirons, y ſemant la graine au mois de Mars ou d'Auril. La mandragorre eſt bien-ſeante au iardin,pour la beauté de ſon ramage & de ſes belles pommes,non pour ſa ſenteur qui n'eſt guieres agreable.Il y a maſle & femelle,ce qu'on recognoit à la diuerſité de leur fueillage,& des pommes,le maſle les portant plus groſſes & plus hautes en couleur que la femelle.

Ce ſont les principales herbes du parterre,deſquelles ſont faites les bordures des quarreaux & compartimens du iardin, qu'on pourra accompaigner d'autres à ce iugees propres, bien que l'vſage ne les ait encores authoriſees. Mais comme l'on fait touſiours quelque choſe de nouueau, telle curioſité ne pourroit eſtre que conuenablement employee en ceſt endroit,où aucune nouuelleté n'eſt ſuſpecte : comme au contraire, toutes ſont dangereuſes de mettre en œuure, au reſte de noſtre Agriculture. Attendu que ce iardin-cy,ne viſe qu'au plaiſir,qu'on augmente par nouuelles inuentions:& le labourage des champs, principalement au profit pour lequel eſt pluſtoſt preiudiciable,qu'vtile de changer ſes accouſtumances.

Apres ſuiuent les fleurs, partie des plus exquiſes : dont la rareté & excellence rend le iardin magnifique.Auſſi tout iardin de plaiſir a eſté appellé par les Anciens,bouquetier à Fleurs, pour monſtrer que d'icelles il reçoit le plus de ſes ornemens & beautés. Il ne ſeroit poſſible de rediger par eſcrit toutes les fleurs bien-ſeantes au Iardin, ni la maniere de les gouuerner, pour la richeſſe de telle matiere, l'entendement humain n'en pouuant voir le fons. Seulement meublerons-nous noſtre bouquetier, des plantes & fleurs les plus cogneuës,en attendant plus ample cognoiſſance des autres, pour les loger à leur tour, comme i'ay dit. Et des-à-preſent, y affranchirons nous pluſieurs ſortes de fleurs ſauuages, naiſſantes par les prairies & autres lieux non cultiués;à ce incités par leur beauté:leſquelles domeſtiquees au iardin, ſans doute y tenans rang honorable, s'y repreſenteront treſ-bien,ainſi que ſans grande peine ne frais,en pourrés venir à l'experience.

FLEVRS POVR LE IARDIN BOVQVETIER.

CHAPITRE XII.

Oeillets.



Vec raiſon, appelle-on les œillets, giroflees, pour leur ſenteur tenir beaucoup de celles du girofle, qui a fait croire à aucuns,cela eſtre venu par la vertu du girofle,& d'en pouuoir augmenter l'odeur des œillets,en les arrouſant auec de l'eau tiede,en laquelle l'on auroit infusé de telle eſpicerie.Les pieds & rameaux des œillets ſont touſiours verdoians, leur non-mourante couleur ſeruant d'ornemét au iardin toute l'annee,en aucuns téps ces fleurs l'embelliſſent autát qu'autre plante qui ſoit.Les œillets reiettent abondáment,d'vn pied en ſortans pluſieurs,dót l'on a du plant à ſuffiſance.Ceſte facilité cauſe

ne tenir

ne tenir conte de la graine des Oeillets pour semer : aussi pour sa foiblesse, est-elle mesprisee, comme de petite valeur. Ce sera doncques par plant enraciné que nous nous meublerons d'œillets, dont le planter est bon durant toutes les saisons de l'annee, pourueu que le temps ne soit abandonné à l'extremité de froidure, de chaleur, d'humidité, de seicheresse : & que la Lune soit en son plein, si on desire d'auoir des gros œillets : auquel cas, le nombre n'en sera grand, comme par le contraire, en abondance de petites fleurs, sortiront des pieds plantez en croissant de Lune. Requierent la meilleure terre, languissent en la moyenne, ne peuuent viure en la maigre. La culture semble changer les especes des œillets, parce que notoirement ils s'augmentent en grandeur de fleurs, à mesure du traittement, & descheent par negligence. C'est pourquoy conuient les amignarder par engraissemens, dont le meilleur pour eux, est le fumier qui s'égédre de la pourriture du bois de saule, qu'on trouue dans les creux des arbres defaillás par vieillesse, que curieusement l'on recerchera, pour auoir des œillets, gros & odorans. Veulent estre arrousez, mais moderément : le peu & le trop d'eau, leur estans preiudiciables, l'vn en l'accroist ; l'autre en l'odorement. Craignent le froid excessif, duquel estans preseruez, en Hyuer mesme les fera-on florir plusieurs fois. A telle cause tient-on les girofliers dans les caisses, qu'on transporte de lieu en autre, cercheans les Soleils & les abris, selon les saisons. A la grandeur des fleurs sert aussi, & est fort conuenable ce troisiesme moyen, que de descharger la plante des fleurons superflus, auant qu'estre espanouys : ainsi ceux qui restent, se rendent tant plus remplis & odorans, que moins à nourrir l'on en aura laissé au tige.

Se voyent plusieurs especes d'œillets ou giroflees. Les principales sont les blancs, rouges, & meslangez, tenans ceux-cy, des deux precedentes couleurs bizarrement disperses, chose qui leur donne grande gayeté. Aucuns appellent de Prouence, ces trois sortes-ci d'œillets, pour l'abondance qui en croist en icelle Prouince : les autres & plus petits, estans dicts de rosete. Quant aux œillets d'Inde, appellez aussi de Turquie, l'on ne les tient au jardin que pour la couleur qui est belle, ressemblant au velours orengé : mais tant plus laide en est la senteur, puante, & qui pis est, mal-saine, causant le haut-mal, mal de teste, tres-dangereuse en temps de peste, comme venimeuse : par le tesmoignage de Mr. Liebaud en sa Maison Rustique. Pour lesquelles mauuaises qualitez, ne luy sera donnee place en nostre jardin, ains sans auoir esgard à sa beauté, la race en sera bannie.

Povr meslanger & changer les œillets, l'on les ente en escusson ; en fente aussi ; en ceste façon, tres-rarement : & en quelque maniere que ce soit, est necessaire d'y apporter de la curiosité, pour la foiblesse de la pláte. Moyénant lequel ordre, recouure-on des œillets verts, inserant sur les lauriers des jettons d'œillets blancs : des bleus, sur des buglosses, ou sur des troncs de cichoree, faisant l'enture vn peu dans terre. Plus facilement neantmoins que par enter les meslange-on, par l'assemblage de plusieurs iettons de diuerses especes ioints & plantez ensemble, comme i'ay dit des vignes & des roziers. I'estime que de tel artifice, sont sortis les œillets meslangez qu'à Paris l'on appelle de rozete, & en Prouence & Languedoc, *Piquassats*, tenans du rouge & du blanc, ces deux couleurs y estans distinctement exprimees.

Les

Pes œillets de Poëte,sont petits,de couleur incarnate,ayans vn peu de blanc au milieu. En la campagne treuue-on des petits œillets sauuages, blancs, & rouges, qui tiennent beaucoup de bonne senteur, en laquelle ils augmentent,& encore plus en grandeur & beauté, estans transplantez & cultiuez au jardin.

Violiers. L'on treuue plus grand nombre de violiers de diuerses couleurs,que d'autres fleurs qu'on ait appriuoisé : y en ayant de blancs, de rouges,de violets, de jaunes,de vineux. Leur reprinse est tres-aisee en quelque part qu'on en seme la graine, tant peu delicate est ceste plante : voire se plaist-elle contre les murailles és vieilles mazures,où s'estant vne fois attachee, difficilement l'en peut-on des-engeancer. En Lune nouuelle du mois d'Octobre, ou de Nouembre,est le poinct d'en espardre la graine en terre,& d'en transplanter les jettons pour petits qu'ils soient, pourueu qu'on les puisse manier,si toutesfois transplanter on les veut; chose non necessaire : car sans se donner telle peine, ne laissent de vous satisfaire. Le lieu sec agree mieux aux violiers,que l'humide, ne se soucians de l'arrousement qu'en l'extreme secheresse. Profitent à estre beschez,bien que tres-aisément souffrent la negligéce de Iardinier. Durent trois ou quatre annees en beauté, non guiere plus; passees lesquelles,s'abastardissent,s'endurcissans leurs racines,tiges,& brancheages,comme degenerans en arbrisseaux. Les violiers sont les plantes qui d'elles-mesmes,sans artifice,fleurissent les premiers au Prin-temps,bien que le climat soit asses froid. Mais estans en lieu temperé tendant à la chaleur, assis en abri de la Bize, dés l'Hyuer donnent plaisir de leurs fleurs,lesquelles ils gardent fort longuement, pourueu qu'on les destourne de grener, leur tondant souuent la cime des iettons.

Muguets. C'est vne espece de violier que les muguets, desirables en ce, qu'estans beaux à voir pour leur parfaite blancheur,ils sont aussi de tres-bõne senteur, la rendans tres-suaue & douce, mais foible. Il se treuue de deux sortes de muguets, de grands & de petits. Se sement & transplantent comme les violiers,requerans mesme terre & traitement.

Violetes de Mars. Les violetes produisent leurs fleurs bien tost apres que les premieres des violiers ont paru. Ce qu'on les appelle de Mars,vient de la France,où deuãt ce mois là n'en void-on que biẽ peu:mais en Languedoc & autres lieux Meridionaux, communément lors elles ont passé leur force, commençans de ietter leurs fleurs,dés le mois de Ianuier. Elles viennent naturellement en lieux incults exposés au Soleil, & à l'ombre aussi : en telle sorte, toutesfois, qu'és plus eschauffez, monstrent plustost leurs fleurs,qu'és autres : obseruation requise,afin d'en loger au jardin,& en l'vn & en l'autre endroit,pour en auoir longuement. On seme & transplante les violetiers, mais auec moins de peine s'en pouruoit-on par plant enraciné,que par graine. Pres des hayes treuuera-on abondance de plant,qu'on mettra en terre en l'Automne,ou au Prin-temps,selon que mieux s'accordera,& en diuers endroits du jardin,soleillez & ombreux, à fin qu'on ait longuement de ses fleurs. De plusieurs couleurs de Violetes y a-il, de blanche, de jaune, de vineuse,& de violete, ceste-cy, comme la plus odorante & meilleure, donnant nom aux autres, estans au reste,toutes de mesme figure en fleurs & fueilles.Par le meslange de leurs grains sortent des violetes de diuerses couleurs: aussi par la communi-

cation de leurs jettons,les estordans au planter,ainsi les faisans ensemble reprendre,selon l'ordre ja representé. La culture exquise leur engrossit la fleur, mais leur diminuë la senteur. Sur le matin deuant que le Soleil ait eschauffé la terre,est le droict poinct de cueillir les violetes: car sur le chaud du iour, l'on ne treuue en elles que peu de senteur.

Pensees. Les grosses & menues Pensees, outre le nom qu'elles ont de commun auec les violetes, par d'aucuns appellees violetes d'Automne, se ressemblent en cecy, que par mesme gouuernement on les esleue, desirans mesme terre. Ces fleurs-cy n'ont que la beauté,sans aucune senteur, en recompense de laquelle sont-elles de fort longue duree, voire iusques bien auant dans l'Hyuer; moyennant qu'on les arrouse en temps sec: ce que sans regret ferez,puis qu'il n'est à craindre l'humidité leur oster la bonne senteur,par n'en auoir aucune.

Marguerites Elles marchent auec les precedẽtes fleurs,ayans ceci de plus particulier, que par le seul plãter l'on les esleue. Du pied des vieilles marguerites,le nouueau plant est tiré,& ainsi enraciné est mis en terre. Ceste fleur ne sent non plus que la pensee: mais sa beauté recompense tel defaut, pour sa figure & diuersité de ses couleurs meslangees & distinctes, selon leurs especes. Vne sorte de marguerites y a-il ayant la fleur large & espesse,de laquelle cinq ou six margueritons sortent, chacun porté par sa petite queuë d'vn doigt de long, faisans tous ensemble vn beau bouquet: qui estant composé d'vne seule fleur,s'en rend d'autant plus desirable, que la plante est assés rare.

Souci. Encores que le Souci vienne en tout terroir sans culture, si est-ce qu'estant mis en bonne terre & soigneusement labouré, change bien de visage: comme l'experience monstre ses fleurs en deuenir plus belles, grandes, & especes estant carressé, que laissé sans soin. Il y a plusieurs especes de ceste fleur, toutes l'ayans jaune, plus ou moins haute en couleur,auec quelque peu de bonne senteur, leurs tiges se haussans selon la diuersité de leurs races, en telles qualitez discordantes de quelque peu les vnes des autres. Et notoirement en ceste-cy,que d'vne sorte de souci se treuue le pied monter de trois à quatre pieds,produisant vne large & espesse fleur jaune, grande comme vne roze, sans nulle senteur, par d'aucuns appellee, passe-velours, à cause que ses fueilles sont veloutees. Tous lesquels Soucis, parent longuement le jardin, gardans leurs fleurs iusques bien auant dans l'Hyuer. L'on les edifie par semence, souffrent le remuement & transplantement, comme aussi d'estre maniez és saisons d'Automne & du Prin-temps. Le plus requis de leur culture, est le tondre souuent de leurs rameaux superflus: car ainsi deschargez, produisent gayement leurs belles fleurs grosses & doubles.

Passe velours Voicy vne fleur qui ne sent du tout rien,non-plus que les precedentes, c'est le Passe-velours, dont la seule beauté, auec raison, la fait loger au jardin en lieu apparent. Elle est fort belle à voir, faicte en pyramide, de couleur Incarnat esclattant: & qui plus est, seichee, ne descheoit que bien peu de son lustre: qualité qui a faict ceste plante estre par aucuns appellee, Passe-velours immortel. Il se seme és mois de Mars & d'Auril en Lune nouuelle. Et bien que la plante monte assés hautement, comme de quatre à cinq pieds, & s'affermisse ainsi que bois, si est-ce qu'elle a fait son cours dans

vn Esté

vn Esté: au bout duquel, fenee, l'on en retire la graine en sa maturité, laquelle est fort menuë & noire comme jayet.

Passevelours branchu. C'est vne autre sorte de Passe-velours s'eslargissant en brancheage; dont il porte l'epithete de branchu : au contraire du precedent, s'en monte droitement en vn seul tige. On l'appelle en Latin, *Amaranthus maximus*. Sa graine est menuë comme celle de l'autre; mais presque blanche : ayans les deux de commun la couleur rouge de leurs fleurs, la maniere & le temps de les esleuer, & la duree de leurs plantes. Voila leurs conformités & differences.

Passe-roze. La Passe-roze, se seme au Prin-temps en Lune nouuelle, & terre souple & deliee. Son tige s'esleue jusqu'à dix ou douze pieds & d'auantage. Sa fleur est asés grande, de la figure d'vne cloche, faite à pans, de couleur rouge-pasle, demeurant en sa beauté tout l'Esté : sans plus, lors faisant graine, se fene & desseche auec son tronc. Il y a aussi des passe-rozes jaunes & blanches, plus espesses que les rozes mesmes : sont de diuerse hauteur en tige, mais semblables au grainer, dont elles s'esleuent au Iardin par commun ordre, qui est l'ensemencement.

Herbe au Soleil. Qvelqve sympathie a l'Herbe au Soleil, auec la passe-roze, par monter trop hautement. C'est vne espece de *Heliotrophon*, appelee aussi *Vire soli*, d'autant que sa fleur regarde tousiours le Soleil, se tournant cõme lui. Communément chacun pied ne produit qu'vne fleur, mais fort grande, car elle a plus de demi pied de Diametre. Elle est ronde, platte, façonnee comme carde de montagne, enuironnee de fueilles jaunes hautement coloree. Au milieu de la fleur, s'engendrent ses graines, lesquelles en leur maturité, sont semblables à celles des courges, grandes, blanches, & plattes : d'où procede la semence de ceste plante, seul moyen de l'esleuer. L'on la seme au Printemps, la Lune en decours. Son tronc estant desseché, quoi que gros & long de douze à quinze pieds, est admirablement leger, pour n'estre que moëlle enuelopee d'vne escorce de bois solide, qui en rend le baston asés ferme, & propre à faire des appuis, comme i'ay dit du fenoil de Barbarie.

Lys. Sevlement par racine s'edifie le Lys, icelle estant en bulbes & oignons : qu'on met en terre bien preparee & fumee au mois d'Octobre ou de Mars, la Lune estant nouuelle. Ses petits oignons se multiplient fort dans terre, d'vn en venant plusieurs pour la conseruation de la race. Le Lys demande bonne terre, bonne culture, & frequent arrousement. Aussi est-ce plante plus aquatique que seche, comme de diuerses sortes la Nature en produit par les marescages. C'est l'vne des plus excellentes fleurs qu'on puisse esleuer au jardin, dont la blancheur est incomparable, & la plante propre à plusieurs seruices, qu'elle fait en la medecine. Pour lesquelles bonnes qualitez, nos Anciens Rois ont choisi ceste fleur pour leurs armoiries. Son tige est esleué sur terre, trois ou quatre pieds & d'auantage : sa fleur est grande, de la figure d'vne cloche, dont les fueilles sont recourbees en hors, du milieu desquels sortent des filamens droits & jaunes, portans chacun vne graine au bout. Comme en ceste fleur-cy, se treuuent diuerses couleurs, de mesme y remarque-on diuersité d'odeurs, le blanc en rendant vne, le jaune l'autre. D'autres couleurs que la blanche y a-il des Lys, venans d'eux-mesmes sans artifice, comme des rouges & violets, aucunement dissem-

blables

blables en figure aux francs. De colorer par artifice les Lys, Pline l'a voulu enseigner, mais auec tant peu de verisimilitude, qu'il vaut mieux laisser là l'inuention, que d'essayer de s'en seruir, pour la foible esperance qu'il y a d'en tirer plaisir.

Bien que ce discours ne contienne que fleurs pour l'ornement du parterre, si ne sera-il mal à propos, pourtant, de loger en ce rang, les Fraizes: lesquelles donnans & de l'herbe verdoyante plusieurs annees, & des belles fleurs blanches bonne partie de la Primevere, auec raison, pourront-elles tenir honorable rang en cest endroit. Car les vuides du parterre comme quarrés, rõds, triangles, pentagones & semblables parties des compartimens, estans remplis de Fraizes, s'en representeront plaisans à la veuë, pour le naturel de leur herbe, se tenant tousiours bassement, rampant à terre & souffrant d'estre ageancee par retailleures, ainsi qu'on desire. Et cecy est de plus, seule suffisante cause de les esleuer, que le fruict qu'en abondance elles produisent, bon, salutaire, plaisant, primerain, auant-coureur de tout autre, rend la plante recommendable. De plant enraciné l'on se pouruoid de Fraizes, non de semẽce, pour la foiblesse. Mais ce plant-cy, est tant aisé à reprendre, qu'il n'en faut que des menus jettons, ayans quelques filamens subtils, pour s'en engeancer. Souffrent tout air, bien que froid, aussi l'ombrage. C'est pourquoy naturellement sans culture, viennent-elles par les forests agrestes, parmy la touffe des arbres. Toutesfois, elles s'engrossissent à mesure du traitement: dont aduient, que pour auoir des grosses fraizes, conuient les transplanter au jardin en lieu soleillãt, & là les bien traiter par sarcler, sans souffrir les malignes herbes, les importuner, & en la secheresse les arrouser: à laquelle curiosité interuenant l'exquis choix de la race, ce sera pour auoir des Fraizes du tout agreables. Cecy aussi est obseruable, qu'estans les Fraizes en païs leur agreant, gaignans terre, elles rempent au detriment du voisinage qu'elles couurent & oppriment de leur ramage. Pour auquel mal obuier, est necessaire terminer leurs limites, coupant des jettons ce qui s'esgarera hors d'iceux, sans leur permettre passer plus outre: ainsi l'on les contraindra à demeurer dans leur logis, sans nuisance. Mais pour auoir des Fraizes plus grosses & en plus d'abondance que le commun, les Fraiziers en seront conduits d'vn particulier traitement: C'est, en ne leur permettant de grimper à terre, ains les contraignant à s'esleuer en haut, se façonnans comme en petits arbrisseaux. Cela se fait en leur coupant de iour à autre, auec l'ongle, les jettõs voulans grimper à terre, selon leur naturel. Pour laquelle cause, les plantes seront mises à terre par separations distinctes (non confusement) c'est à sçauoir, de demi en demi pied de distance l'vne de l'autre, par rengees. Dont la terre apres cultiuee, rapportera des fraizes excedans en grandeur, bonté, & abondance, les communes. Et en telles qualitez se rendront presque admirables, si la race d'elle-mesme en est bonne: veu que par tel traittement, les du tout sauuages s'affranchissent. *Fraizes.*

Dit aussi, *Iris*, s'esleue par bulbes ou racines sans filamens. L'on les met en terre apres l'Hyuer, en lieu plus sec qu'humide, ayant esgard à la racine (où consiste le plus de sa valeur) d'où elle sort plus abondante en bonne senteur que d'aquatique. Ses fleurs bleües sont agreables à la veuë. La plante du Glayeul demeure en terre plusieurs annees. *Glayeul.*

Povr

Herbe de la nuict. Povr l'abondance de belles fleurs sortans de ceste plante, elle sera icy enrollee. On l'appelle de la nuict, parce que ses fleurs demeurent espanouyes durant la nuict, & la matinee, iusques à ce que le Soleil ait frappé dessus quelque peu, lors se resserrans comme vne bource, & se reouurans à Soleil couché. Ses fleurs sont de diuerses couleurs, y en ayant de blanches, rouges, incarnadines, & jaunes; des mi-parties, & par autres portions tachetees de distinctes couleurs. La rameure de ceste plante, s'accommode en counerture de cabinet, lequel auec plaisir, l'on contemple le matin couuert cõme d'vne grande tapisserie. Et ce qui en augmente la merueille, est, que les fleurs, quoi que diuerses en couleur, procedent toutes d'vn mesme tige, sans autre artifice que du semer de la graine au mois de Mars, en croissant de Lune & terre bien fumee. A la fin de l'Esté, ceste plante commence de fleurir, & continuë bien auant dans l'Automne, faisant lors graine pour en renouueller la semence.

Sandalida Cretensis. Ceste petite fleur, dicte, *Sandalida Cretensis*, est agreable pour sa couleur naifue de Sandal, d'où elle a tiré son nom. Elle iette vn petit estuy quarré, longuet comme vn canon d'escritoire, dans lequel fait sa graine, qui est de la grosseur d'vn pois. On la seme au mois de Mars, en Lune & terre que dessus.

Tulipan. Le Tulipan est vne plante haute de deux à trois pieds, produisant à la cime vn gros bouton, d'où sortent des agreables fleurs; mais c'est au troisiesme an de son aage, non deuant. Il s'edifie par bulbes, comme le Lys, les mettant en terre apres l'Hyuer, en Lune nouuelle. La premiere annee, ne iette qu'vne seule fueille, verte & grande, qui rempe à terre sans prendre le haut: la seconde annee, en produit deux: la troisiesme, trois, les fueilles auec le tronc se fenans chacun an à l'approche de l'Hyuer. Les trois fueilles naissent pres de terre, enuironnans la tige, qui s'en monte sans fueille, nud comme vn baston, iusques à la hauteur susdicte. Il y a plusieurs sortes de Tulipans, discernees à la couleur de leurs fleurs, differentes les vnes des autres, les vns les portans blanches, autres rouges, bleuës, jaunes, orangees, violettes, voire de toutes, excepté des vertes. Ce sont les communs Tulipans; mais les singuliers & plus rares, produisent leurs fleurs teinctes de diuerses couleurs, comme celles de l'herbe de la nuict, au contraire desquelles, ces fleurs-cy s'ouurent au leuer du Soleil, & se resserrent à son coucher, demeurans espanouyes toute la iournee. Chacune annee paroit en ceste plante, quelque fleur de nouuelle couleur, non sans esbahissement. Aucun Tulipan ne fait monstre de ses fleurs, que durant douze ou quinze iours de l'annee, apres lesquels cessent de fleurir. Mais ne commençans tous à la fois, ains les vns apres les autres selon leurs particuliers naturels, comme s'entre-entendans, fait que le jardin se trouue paré de ces belles fleurs, cinq ou six sepmaines continuelles, à compter de la fin de May. La figure de ces fleurs, est en clochette, regardant en haut vers le Soleil. Leur bien-seance, pour leur figure & couleur, est tout ce qu'on requiert d'elles: car quant à la senteur, elle n'est nullement agreable. Les Tulipans craignent le trop d'humidité és racines, dont on les pose en lieu où telle importunité n'est à craindre, enuironnans leurs racines de fumier moderément eschauffé, pour leur faire passer l'Hyuer, leurs plantes estans fenees & dessechees. Demeurent viuans

en terre

en terre, ſix ou ſept annees, en chacune leurs racines s'augmentans en bulbes ou oignonets.comme les lys & le ſaffrant, où l'on en prend pour la conſeruation de la race.

Martagõ de Conſtantinople.

CESTE plante produit des rares fleurs de la grandeur & figure comme celle du lys, fort recerchees pour leur excellente couleur d'orangé-rouge. L'on l'edifie par graine, la ſemant au Prin-temps, en croiſſant de Lune. Fait vn ſeul tige, droit, de la hauteur de deux à trois pieds ſans aucunes branches iceluy garni dés terre, de pluſieurs fueilles vertes, longuetes & pointues, ſe renuerſans en hors leur pointe regardant la terre. Au bout du tige fait ſes fleurs, en ſept ou huict boutons ou toupets, qu'elle ouure en diuers jours, de chacun deſquels boutons, ſort vne fleur qui dure quelques trois ou quatre jours, laquelle fenee, laiſſe vn petit eſtui où croiſt la graine.

Pions.

IL y en a de ſimples & de doubles (ce qui eſt dit pour le reſpect des fleurs) s'edifians indifferemment par bulbes, qu'on met en terre aprés l'Hyuer. De la bulbe ſort vn tuyau de matiere molle & frangible, ſujet à eſtre caſſé à peu d'occaſion, dont l'on eſt contraint de l'appuyer fermement. Il eſt de couleur verte, comme celle de veſſie ſeruant aux peintres. Ayant monté demi pied ſur terre, fait pluſieurs branches, s'eſlargiſſans en hors, au bout deſquelles jettent des gros boutons, d'où ſortent les fleurs qui ſont rondes & fort grandes comme enuiron d'vn tiers de pied en diametre. Ne ſont que d'vne couleur, rouge, blanche, purpuree, ou autre ſelon le naturel de la plante y en ayant de pluſieurs, comme des tulipans: non qu'aucun Pion produiſe fleur diuerſement coloree, ains diſtinctement, chacune plante la ſienne propre.

Anemoné.

AVSSI par bulbes vient ceſte plante. La bulbe au pouſſer fait des petites fueilles comme celles de la pimpernelle, rempans à terre en rond. De là ſort le tige, montant de la hauteur d'vn pied; & à la cime portant vne belle fleur, coloree d'incarnat eſclatant. Mais c'eſt l'Anemoné double qui la produit telle, & auſſi plus abondante en fueillage, que le ſimple, duquel la fleur compoſee de moins de fueilles, que du double, eſt communément de couleur violette ou bleuë.

Corõne Imperiale.

POVR la diſpoſition de belles fleurs ſortans de ceſte plante, elle eſt dite, Coronne Imperiale. On l'eſleue par graine, la ſemant au Prin-temps en Lune nouuelle. Le tige monte ſur terre trois ou quatre pieds, garni tout le long de fueilles longues ſans aucunes branches. Vers la cime, produit huict ou neuf fleurs, portees par petits branchillons, chacune le ſien, ſortans tous à vne meſme hauteur du tige, l'enuironnans en rond. Les fleurs ſont comme petites clochetes pendantes regardans en bas: leur couleur eſt de rouge paſle: dans chacune y a des gouttes d'eau, attachees à l'interieur s'y tenans fermement autant que la fleur demeure en eſtat, qui peut eſtre quinze ou vingt iours, lors deſſeichant, que l'eau s'en eſt allee, ou d'elle meſme, ou qu'on l'en aura oſtee. Ceci eſt auſſi remarquable, que la fleur eſtant deſſechee de maturité, changeant ſon maintien, ſe renuerſe en haut au regard du Soleil, où la graine ſe meurit. La graine eſt dentelee, reſſemblant aucunement le rouët d'vn moulin. La fleur n'a aucune ſenteur non plus que les precedentes. La plante de la Coronne Imperiale, ne produit aucune

fleur

fleur qu'elle n'ait atteint la quatriesme annee. Le tronc se fene toutes les Automnes, en demeurans vifues les racines dans terre plusieurs annees, estans preseruees du froid. Ceste plante se renouuelle par la graine cheant de maturité à terre, d'où sort du plant à suffisance, propre à transplanter ailleurs.

Piuoine. La Piuoine fait vne grande fleur rouge de belle representation, approchant celle du tulipan. S'edifie de racine & de graine, par l'vn de ces deux moyens l'engeançant au jardin, l'y plantant ou semant au Prin-temps. Tout ce qui est de ceste plante, est bon en medecine, specialement la racine, comme il se void cy-apres au discours des herbes medecinales, où ie l'ay enrollee entre celles du Midy.

Nous deuons la cognoissance & le gouuernement de plusieurs rares & excellentes fleurs, à M. Charles de l'Escluse, qui auec soin exquis, en a esleué grād nombre dans son jardin de Leiden en Hollande; où il en fait transporter les races des Indes, & de diuers autres païs lointains. Pour laquelle gentille dexterité, il a merité le tiltre de Pere des Fleurs, & aussi pour ses autres vertus, beaucoup de loüange.

EMPLOI DES HERBES ET FLEVRS, pour bordures & compartimens.

CHAPITRE XIII.

En parlant des arbustes, nous auons tout-d'vne-main presque pourueu au moyen de les ranger conuenablement: n'y ayant autre mystere, qu'à les conduire auec des paux & perches, pour les dresser en cabinets, tonnelles, berceaux, treillages & autres œuures de diuerses façons & figures, selon les desseins qu'en aurez fait par la guide de la fantaisie, & la commodité des lieux. Icy sera mōstré comme l'on se doit seruir des herbes, & les employer, ayant esgard à leurs facultez, pour l'ornement du parterre, à fin de le rendre magnifique: ainsi qu'auec admiration, plusieurs excellēs jardins de plaisir se voyent disposez en ce Royaume. Mesmes ceux que le Roy fait dresser en ses Royales maisons de Fontainebleau, S. Germain en Laye, des Tuilleries, de Monceaux, Blois, &c. Ce ne pourroit voirement estre sans merueille, que la contemplation des herbes, parlans par lettres, deuises, chiffres, armoiries, cadrans: les gestes des hommes & bestes: la disposition des edifices, nauires, bateaux, & autres choses contrefaites en herbes & arbustes auec merueilleuse industrie & patience: comme de telles gentillesses, l'on remarque à Chante-loup, où ont esté assujettis & arbustes & herbes. Il ne faut voyager en Italie ny ailleurs, pour voir les belles ordonnances des jardinages, puis que nostre France en porte le prix sur toutes nations, pouuant d'icelle, comme d'vne docte eschole, puiser les enseignemens sur telle matiere. Et parce que telles magnifiques adjancemens ne sont generalement communiquez par tout ce Royaume, ces instructions-cy, vous seruiront à disposer vos jardins comme il appartiendra, si estes en lieu où telles oculaires adresses defaillent.

Note

Noterez pour vn prealable, qu'indifferemment toutes plantes ne seruent en tous les endroits de nostre Parterre: la raison voulant que les plus grandes & esleuees, soient emploiees és lieux les plus robustes, & les petites & basses, és plus delicats. Les premiers seruiront à border les entours des quatreaux, le long des grands chemins & allees: les secondes, à façonner les Compartimens & autres menuës choses du Parterre, dont par telle proportionable disposition, le tout se presentera tres-bien, ressemblant à vn accoustrement orné de passement de grande monstre, ou à vn tableau enrichi de sa cornice, dont l'esleuement donne lustre à ce qu'elle enferme. Les Bordures seront assés hautes, pour tout grand lieu, d'vn pied & demi au plus, sur vn pied d'espesseur, encores qu'elles soient faites de la plus grossiere plante de laquelle l'on se serue en cest endroit. Elles seront façonnees toutes d'vne mesme matieré, pour euiter la deformité procedante du meslange des plantes: s'entend en vn mesme rang & bord, car y en aiant plusieurs, pour embellissement, faudra que chacun soit fait d'vne particuliere espece, afin de se distinguer les vns des autres. *Discours sur le despartement de ces herbes.*

Les Murtes, la Lauande, le Rosmarin, la Trufemande, & le Bouïs, sont les plus propres plantes pour Bordures, & qui plus longuement durent. Et aux Compartimens simples, doubles, entre-coupés & rompus, la Marjolaine, le Thym, le Serpolet, l'Hyssope, le Pouliot, la Sauge, la Camomille, la Mente, la Violette, la Marguerite, le Basilic & autres herbes demeurans tousjours vertes & basses, comme l'Ozeille & le Persil, qui en cest endroit se laissent manier, & aussi celles qui auec ces qualités-là, ont quelques attraiantes senteurs. La Ruë y est emploiee, quoi-que de senteur forte, mais c'est pour sa facilité à se ploier à ce seruice. *Leurs noms.*

Ce sont les plantes, dont de tout temps l'on s'est serui en ces beaux Iardins. Mais parce que la pluspart d'icelles defaillent tost, ne pouuans souffrir les extremes froidures, moins durans en seruice, que plus elles sont delicates, si que c'est entierement à refaire, au plus tard, dans trois ans: l'on s'est auisé, pour faire durer longuement les Compartimens du Parterre, de les dresser, ou la pluspart auec le seul Bouïs, dont la beauté de la verdure, est maugré le temps, glaces & neges, touf-jours vne, telle sienne non delicatesse, lui causant grande duree, auec facile entretien. Pour laquelle cause, sans auoir esgard à sa forte & mal plaisante senteur, est le Bouïs emploié és choses plus delicates du Parterre. Et comme aiant gaigné l'auantage par dessus les autres plantes, ont se sert de ceste-ci, à tout faire au Iardin. A border les allees grandes & petites, le tenant bassement, ou hautement, comme on veut. On en façonne des bancs, chaires, statuës, &c. comme j'ai dit ci deuant par le moien de la tranche qu'il souffre, dont il est disposé à volonté. Ces herbes ci, non plus que celles des bordures, ne seront posees confusément, ains suiuant le naturel de l'œuure seront rengees par especes distinctes: afin de demeurer les Compartimens vniformes par ses costés, tant en figure qu'en couleur. Obseruant ceci, que comme religieusement, le peintre tasche de faire ressembler vn costé de son escusson ou compartiment, à l'autre, de mesme fera le Iardinier en cest endroit, rengeant si bien ses herbes, qu'auec raisonnable assortiment, elles soient dispersees par tel ordre, qu'en figure, grandeur, couleur, rapportent le mesme. Pour exemple, estant vne corne, vn rouleau, vn quar- *Du Bouïs*

ré, vn rond, vn ouale, ou autre portion de compartiment de la main dextre. façonné de mariolaine & au dedans enrichi de marguerites, tout ainsi sans augmentation, diminution ne changement aucun, faut que soit de la senestre, pour rendre nostre ouurage sans vitupere. Aussi seront les herbes posees en rengees equidistantes, & conuenablement esloignees les vnes des autres, afin d'euiter la confusion que le trop de presse, causeroit à l'œuure, s'entrecouurans: laquelle Oeuure l'on ne pourroit discerner par rengees distinctes, ainsi qu'il appartient, sans telle curiosité ains comme prairie, confusément s'vniroient les herbes ensemble. Donques, à ce poinct sera auisé, & à tenir les herbes fort basses, maistrise de cest art, pour faire voir le vuide du fons, lequel auec soin, sera maintenu nettement, sans permettre s'y loger aucune herbe maligne, le deschargeant aussi de toute autre s'escartant de son rang, à ce que, & la terre & les rangs des herbes, puissent nettement discerner, & par là juger de l'ordonnance de l'œuure. Et à ce que telles distinctions se voient auec plus de contentement, y sont ajoustees des terres de diuerses couleurs, dont l'on couure le fonds de l'entre-deux des rengees des herbes, ausquelles, par ce moien est donné grand lustre, ressemblant tout le compartiment du parterre, à vn tableau d'exquise peinture, sorti de la main d'vn bon maistre. Les terres de couleur, seront choisies propres à tel seruice, non toutesfois de maligne nature, afin de n'offenser les herbes. Il se treuue de terre naturellement rouge: aussi de jaune, de blanche, n'aians autres mauuaises qualités que l'infertilité: laquelle en cest endroit est vtile, parce que ne produisant aucun herbage, le Parterre en demeure net, au soulagement du Iardinier. Touchant la couleur noire, elle se fera auec de l'ardoise brisee. De la verte ne vous souciés, attendu que les herbes du Parterre n'estans d'autre couleur, n'ont besoin de tel voisinage, ains de celui dont la diuersité les fait discerner. Ceci est notable, qu'estant question de regarder de loin les Compartimens, pour l'assiete du Iardin, conuient faire les rengees d'iceux, plus loin l'vne de l'autre, qu'estant prés: au contraire, plus l'on les approchera, que plus prochaine en sera la veuë, pour la bien-seance: s'appetissant la chose regardee, à mesure de l'esloignent, par la raison de Perspectiue. Par icelle mesme raison, s'entrecouurent les rengees des herbes du Compartiment, quand on les regarde du plan du Iardin, se promenant par les allees: parce que la veue estant basse, est occupee par les premieres rengees d'herbe qu'elle rencontre, qui ne permettent d'aller jusques aux autres. Pour laquelle cause, est à souhaiter les jardins estre regardés de haut en bas, soit ou des bastimens prochains, ou des terrasses rehaussees à l'entour du Parterre. Ainsi que par artifice le Roy à fait faire aux Tuilleries, en sa belle allee de meuriers. Et à sainct Germain en Laïe aussi, où la Nature a beaucoup fourni du sien, par l'assiete du lieu du tout fauorable.

Faut tenir les herbes basses, & le fond net.

La colorer.

Consideration sur la disposition des Compartimens, la veue.

L'ESPESSEVR des rengs, non plus que la distance de l'vn à l'autre, ne se peuuent bonnement limiter, cela dependant du lieu, qui requiert les Compartimens à lui proportionnés selon sa grandeur ou petitesse. Lequel article bien entendu, causera aux compartimés celle grace tant recherchee pour tous ouurages, procedante de la raisonnable disposition. Aucuns, au milieu & aux angles des Compartimens plantent des arbrisseaux sursaillans en haut, en quoy ils se trompent, car cuidans donner grace au Compartiment, ils

ils en obfusquent le lustre par telles couuertures. Si toutefois l'on y en desire, y seront plantez les arbres les moins fueilleuz, & dont le tige monte hautement & droitement : comme le cyprez par dessus tout autre à ce seruice estant le plus propre, & conuenablement est posé pour esguille au centre d'vn cadran dressé en herbage au parterre marquant les heures. Au lieu des arbres pourra-on appliquer quelques rares antiquitez, Statuës, Colomnes, Pyramides, Obelisques & semblables pieces de marbre, jaspe, porphire & d'autres precieuses matieres de diuerses couleurs dont la richesse rend le Iardin tres-magnifique. Ces choses estans contrefaites en herbe, seront aussi de fort belle monstre decorant le lieu auec la loüange du jardinier. En suite, sera besongné auec semblables considerations, où l'homme d'entendement pouruoira par son bon sens, prenant aduis de l'œuure mesme, selon les occurences car aussi c'est à luy à qui telle besongne s'adresse, non aux ignorans & grossiers du vulgaire. Et d'autant que peu se treuuent de Iardiniers auoir en leur ceruelle les inuentions des exquis Compartimens, & autres precieuses dispositions pour le decorement du Iardin de plaisir, ains proceder du sçauoir des hommes entendus en la portraiture : ce sera de là d'où nos Iardiniers prendront leurs desseins, en quoy ils acquerront tant plus de loüange, que mieux les sçauront mettre en œuure.

Portraits de Iardinages.

ET à ce que le Iardinier n'aille recercher loin, des desseins pour ses parterres, i'ay mis icy quelque nombre de Compartimens de diuerses façons: d'entre lesquels y en a de ceux que le Roy a fait faire à Sainct Germain en Laïe, & en ses nouueaux Iardins des Tuilleries, & de Fontaine-bleau, au dresser desquels M. Claude Molet, Iardinier de sa Majesté, a fait preuue de sa dexterité. Aucuns de ces pourtraits contiennent des Iardins entiers, autres, des portions : comme carrez, bordures, & semblables, que l'habile Iardinier employera auec iugement, selon son lieu, l'aieanceant par les susdites adresses, dont il prendra des portions comme il verra à faire. Le moyen est, de rapporter la chose du petit au grand. Prendra curieusement ses mesures, gardant de se deceuoir : & sans se haster, ne luy suffira de mesurer vne fois son œuure, ains y retournera plusieurs. Dont s'instruisant luy-mesmes, auec les obseruations suiuantes, dressera ses Compartimens au contentement de son Maistre, & à son honneur.

Moyẽ de dresser les Compartimens.

RESOLV doncques que soyez de l'ordonnance de vos Compartimens & autres dispositions, & le parterre au parauant tres-bien vni & mis au niueau, & proprement ageancé & engraissé, si que la terre soit deuenue facile à gouuerner & fertile, les tracerez à la maniere suiuante. Premierement tendrez des cordeaux fort roidement (dont, & des fiches de fer ou de bois dur & solide, serez abondamment pourueu) le long des grand chemins & allees lesquelles ferez tant larges & longues qu'il vous plaira. Aprés, diuiserez l'entre-deux des allees par portions esgales, en quarrez parfaits, triangles, pentagones, exagones, heptagones, octogones, & en autres telles figures que voudrez, les enfermans auec des cordeaux, pour dans icelles, loger les Compartimens. Telles portions ne seront toutes de mesme sorte, ains de plusieurs : toutesfois compatibles les vnes les autres, pour le plaisir de la diuersité, dont les Compartimens s'en rendent agreables. Toutes ces figures-là, souffrent la ligne droite en leurs extremitez : le corps

desquelles seront diuisés par mesmes lignes, pour treuuer les centres, sur lesquels l'on fera les ronds, ovales, & autres lignes curues conuenables à l'ouurage. Au quarré parfait, cela se represente mieux qu'és autres figures: car tendant deux cordeaux en ligne diagonale, d'vn angle à l'autre, là où s'entre-croiseront, là sera le centre qui vous seruira pour tracer vn grand rond dans le quarré, si rond desités faire vostre Compartiment. Aussi par mesme adresse, facilement diuiserés les portions requises pour les ouurages qu'aurés en main, selon la guide des pourtraits: rapportant les mesures du petit au grand, comme j'ai dit par la toise raccourcie, par le pied, par la cane, par le pam, par l'aune, & par autres mesures diuerses à l'vsage des païs. Les centres demeureront marqués auec des fiches qu'on affermira dans terre: & seront aussi les cordeaux laissés tendus, jusqu'à ce que les herbes soient toutes plantees, pour seruir de guide asseuree, autremét ostant par impatience & auant le terme, ces marques-là, seroit-on en danger de se confondre en ouurant par faute de conduite, autre tant asseuree ne pouuant estre, que la susdite.

Planter les herbes à la fiche.

IOIGNANT les cordeaux, seront plantees les herbes, les fourrans dans terre auec la fiche, à l'imitation des vignes: ce qu'ainsi se fait fort nettement comme l'on desire. Mais aucuns treuuent plus profitable d'ouurir la terre auec la serfouëte, pour l'aisance d'arranger à volonté les herbes dãs le raion, soient-elles enracinees, ou non: cela se pouuant faire sans contrainte en eslargissant leurs racines, ou estordans & recourbans les branches, pour les faire reprendre: toutesfois ne s'accommodent jamais si bien en ceste façon-ci, que par la precedente. Ne pouuant cest ouurage souffrir delaiement aucun, ains est necessaire, l'acheuer, suiure pied à pied, le commencer de peur de des-former l'entreprinse: sans auoir esgard au particulier naturel de chacune herbe, toutes ensemble seront plantees à vne venue sans nullement seiourner, par ce moien hastant les tardiues, & retardant les hastiues. Le temps de mettre la main à ces Compartimens-ci, pour les planter, sera prins & dans l'Automne & dans le Printemps, selon que le pays est sec ou humide, plus s'auanceant en cestui-ci, qu'en cestui-là. la terre estant bien disposee, ce que s'accordant auec la douceur de la saison, rendra tres-asseuree la reprinse des herbes. Comme j'ai monstré, la pluspart des herbes dont se façonnent les Compartimens, souffrent le planter par bouteures, bien-que par racines elles viennent asseurement: mais dautant qu'en cest endroit, pour la delicatesse de l'œuure, les branches sont plus conuenables que les herbes entieres, mieux qu'elles se laissans arranger, & qu'on n'a à douter de leur reprinse, fera les preposer aux herbes enracinees: jointe ceste raison, que plus facilement treuue-on des bouteures ou branches, la grande quantité requise, que des herbes entieres, saines, d'esgale grandeur, telles que de necessité conuient les auoir.

Naturel du Bouïs.

LE Bouïs ne se pouuant reprendre par bouteures qu'à grande difficulté, fait qu'on ne l'emploie au Iardin, que par racines, pour laquelle cause, est-on contraint d'aller par les Bouysieres cercher du petit plant enraciné, & tel le loger au lieu destiné: mesmes est-il mis en terre à la fiche quoy qu'auec racines, sans estre contraint d'ouurir la terre à la serfouëtte, à tout

aquelle, le Parterre ne dresse iamais si bien qu'à la fiche, comme a esté dit. N'ayant moyen d'auoir du plant enraciné de Bouïs tel que desirés, conuiendra en faire vne pepiniere: semant des grains de Bouïs au mois de Feurier, ou de Mars, d'où sortira du plant en abondance tel que desirerés.

Touchant les semences.

QVANT aux semences, l'on ne s'en doit seruir qu'és endroits les plus subtils & delicats, & où les herbes ja parcreuës ne se peuuent bien accommoder: comme en lettres, chiffres, deuises, armoiries, & autres mignardises, où la graine se loge ainsi qu'on veut, la fourrant dans les fossetes qu'aurés creusees en terre plaine, souple, & deliee, & en sa superficie, tracé ce que vous aura pleu, aprés reuni si bien le plan, y remettant la terre que monticule ne valon aucun n'y restent. Ces traces se feront auec quelques instrumens de fer, ou de bois dur, à ce appropriés, desquels escrirés sur la terre, en y profondant vn doigt: ou en y imprimant ce que voudrés, auec des grandes lettres de bois seruans de moule, qu'en pressant enfoncerez dans terre. Ainsi des chiffres, ainsi des armoiries, & autres subtilités, dont receurés contentement, si tels moules ont passé par bonne main, & que le Iardinier tres-curieusement, ensemence toutes les parties de ses traces, sans obmettre angle ne recoin aucun. Plustost y mettra-il trop de semence, que peu: à la charge qu'estant leuee, aussi tost, il en arrache le superflu, pour, librement, laisser accroistre le restant, sans estouffer par trop de presse. Comme au contraire, y laissera des jettons à suffisance, sans s'oublier à l'arracher: afin que par rareté, l'œuure ne se treuue desliee & des jointe, par consequent, imparfaite. Pour prendre ses mesures, sera le Iardinier pourueu de perches longues & droites, de bois leger, afin de les manier facilement, auec lesquelles il prendra ses distances, longueurs, largeurs & autres portions: ensemble aura-il des minces chaines de fer, pour tracer les ronds grands & petits, qu'il marquera és endroits conuenables; lesquelles chaines, sont à tel seruice meilleures de telle matiere, que de cordage, ne de boyaux, demeurans tous-jours en vn estat sans s'allonger ne raccourcir, par humidité, ne secheresse, ne par trop ou peu tirer & tendre, comme font toutes autres matieres, à l'interest des mesures.

Comment seront couppees les herbes quand on les plante.

LES herbes ainsi disposees, & chaussees de terre, le plus vniment que faire se pourra, seront de mesme couppees justement quelques deux doigts sur de la terre, pour là s'accroistre par ensemble. Elles seront cultiuees fort soigneusement, sans souffrir qu'aucune herbe estrangere se fourre parmi, ny auprés d'elles, les sarclant souuent auec toute curiosité, sans pardonner à aucune plante, s'escartant hors de son rang, par ainsi paroistra le vuide & fons de la terre, comme est requis, & y adjoustant l'embellissement des terres de couleur, dont j'ay parlé, le Compartiment s'en representera tres-agreable à la veüe. Seront aussi arrousees les herbes, sans qu'elles endurent la soif, autrement elles dessecheroient, mesme la premiere annee de leur plantement, la commodité ne sera petite, si l'eau y decoule par raions faits aux bords des rengs des herbes, ou sans y en faire aucun, arrouser le Compartiment comme prairie vnie.

Les faut arrouser.

Du temps des herbes.

LE restant de la culture des Compartimens & de leurs bordures, des deuises, chiffres, armoiries, passemens, guirlandes & semblables delicatesses, ne consiste qu'au tondre & roigner des herbes, lesquelles il conuient

tenir touſ-jours en meſme eſtat, c'eſt aſſauoir, baſſement, paſſee que ſoit la premiere annee qui leur eſt donnee pour repriſe. Pour tondre les bordures, paſſemens, & autres parties eſtans en ligne droite, conuient retendre le cordeau joignant l'endroit qu'on voudra roigner, & là juſtement auec des grands cizeaux emmanchés de bois, coupper des herbes, tout ce qui excedera la ligne. Quant aux ronds, & autres lignes curues, corps eſleués, figures, & ſemblables gentilleſſes, plus difficilement y ouure-on, parce que c'eſt le ſeul œil qui gouuerne cela: en quoy faut qu'interuienne la dexterité du Iardinier, refaçonnant la beſongne, comme de nouueau, à toutes les fois qu'il y mettra la main; autrement, la beauté de l'ouurage ſe perdroit. Le temps de ce roignement, n'eſt reſtraint à autre terme, qu'à la ſerenité du ciel, eſtant defendu toucher aux herbes en temps de pluie, de chaleur, & de froidure, de peur de les faire mourir, ou du moins, par langueur leur faire perdre le luſtre, toutesfois, le Printemps en eſt la meilleure ſaiſon. Ce ſera donc qu'on tondra ces gentilleſſes, quand les herbes ſurhauſſeront leurs limites, les tenans touſ-jours baſſes & quarrees par le deſſus & és coſtés, joignans la terre pour maintenir leur bien-ſeance.

C'EST

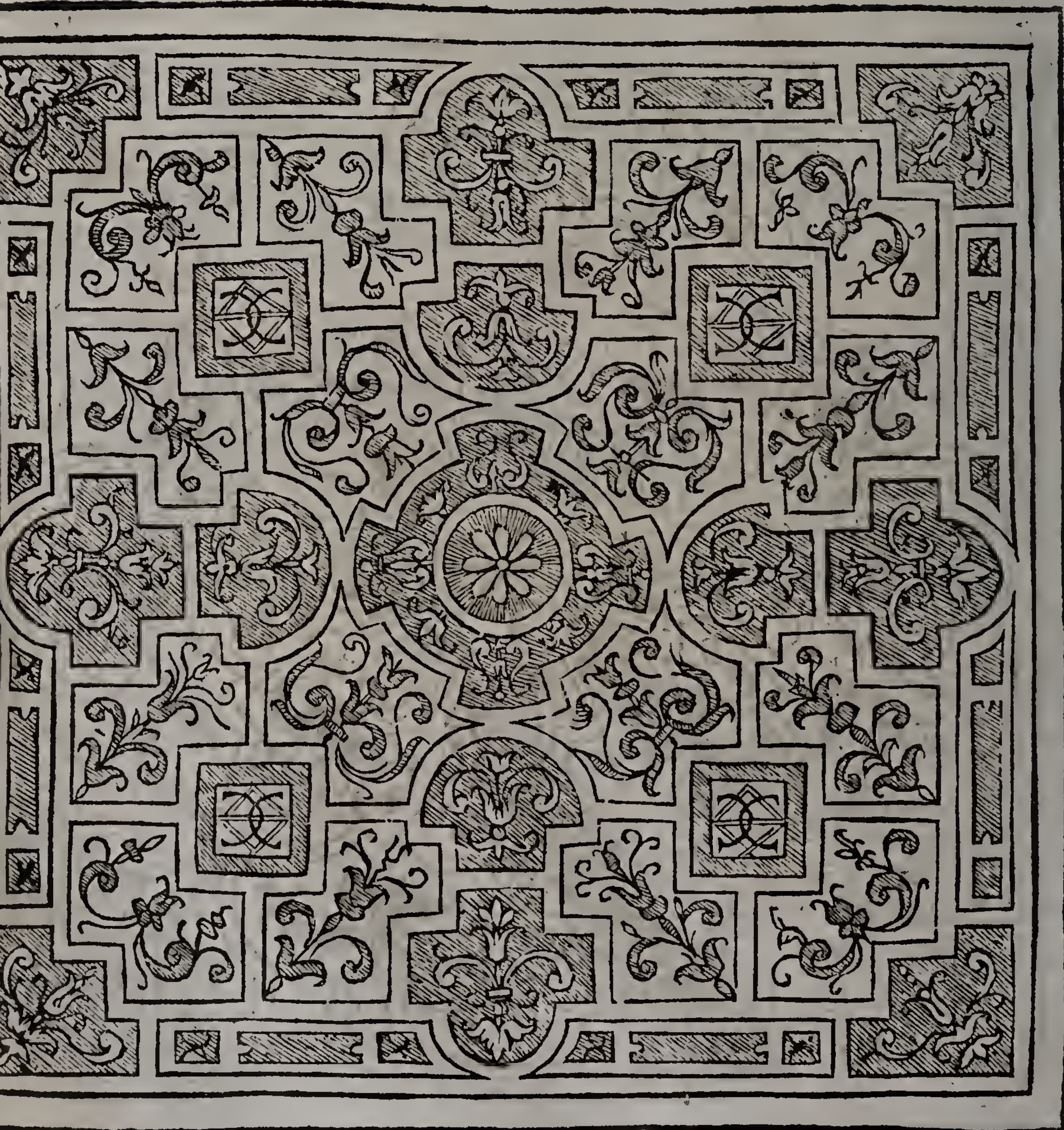


C'EST VN COMPARTIMENT DE CEVX DES NOVVEAVX IARDINS DV ROY

aux Tuilleries, faisant vn carreau, dont les vuides sont remplis d'enrichissemens, au centre duquel est vne deuise du Roy.



CE COMPARTIMENT-CY ENRICHY EN SES VVIDES, EST AVSSI vn Carrreau des jardins des Tuilleries.



DE MESME CESTVI-CY EST DES Compartimens des Tuilleries, enrichy en ses vuides comme les precedents, portant en son centre vne deuise du Roy.



LA MESME DEVISE DV ROY,

MAIS EN GRAND VOLVME,

eſtant dans vn carré és jardins de S. Germain en Laye, auec ſes bordures de Compartimens, qui ſeruiront à diuers jardinages.



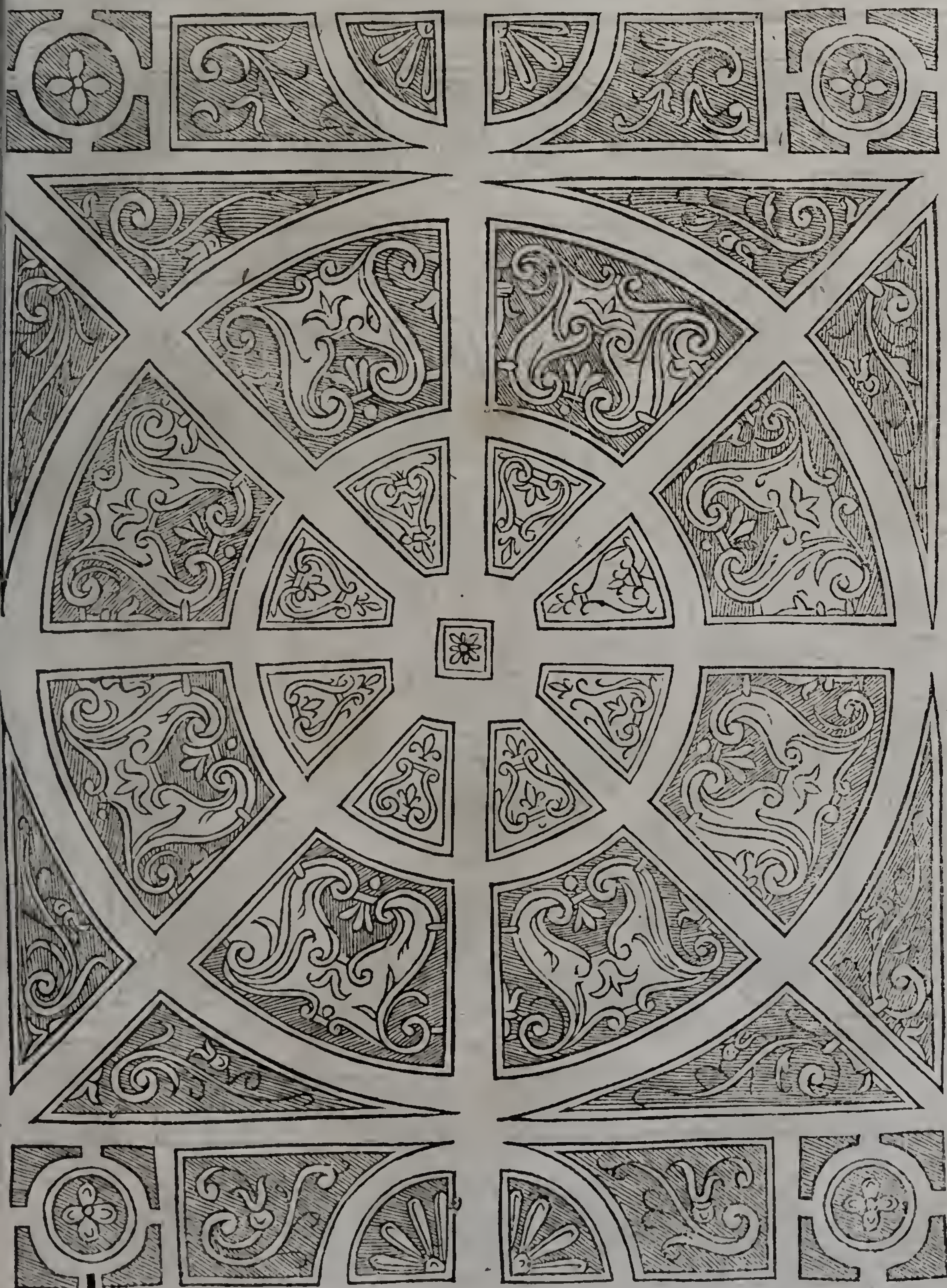
AVTRE DEVISE DV ROY, ESTANT EN VN CARRE DES IARDINS DE SAINCT GERmain en Laie. Dont les bordures faites en Compartiment rompu, seruiront à diuers Iardins.



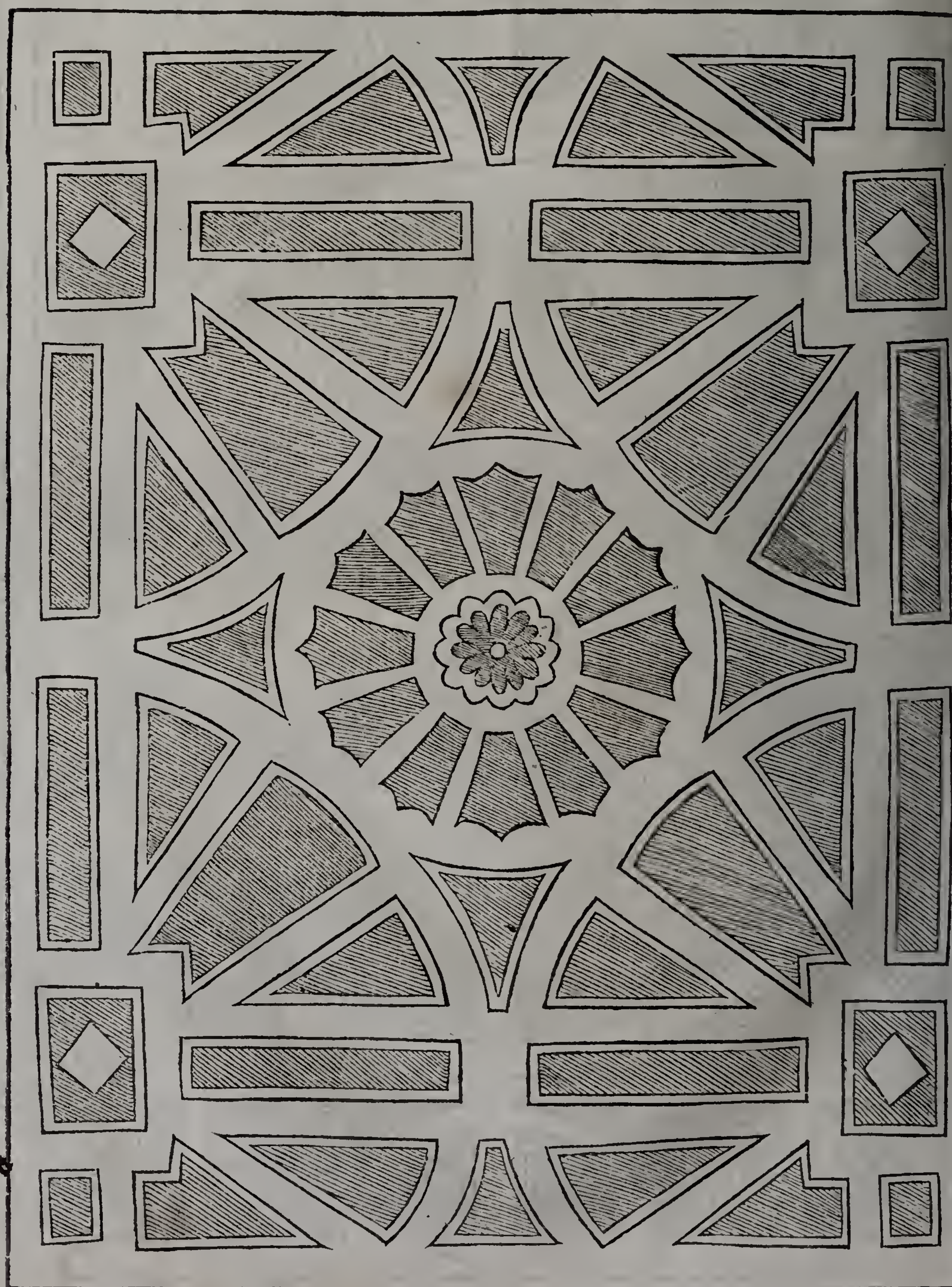
C'EST VN COMPARTIMENT DE CEVX QVI SONT AV JARDIN NEVF DES Tuilleries, remply d'enrichissemens, mesmes aux quatre coins, des armoiries de France & de Nauarre.



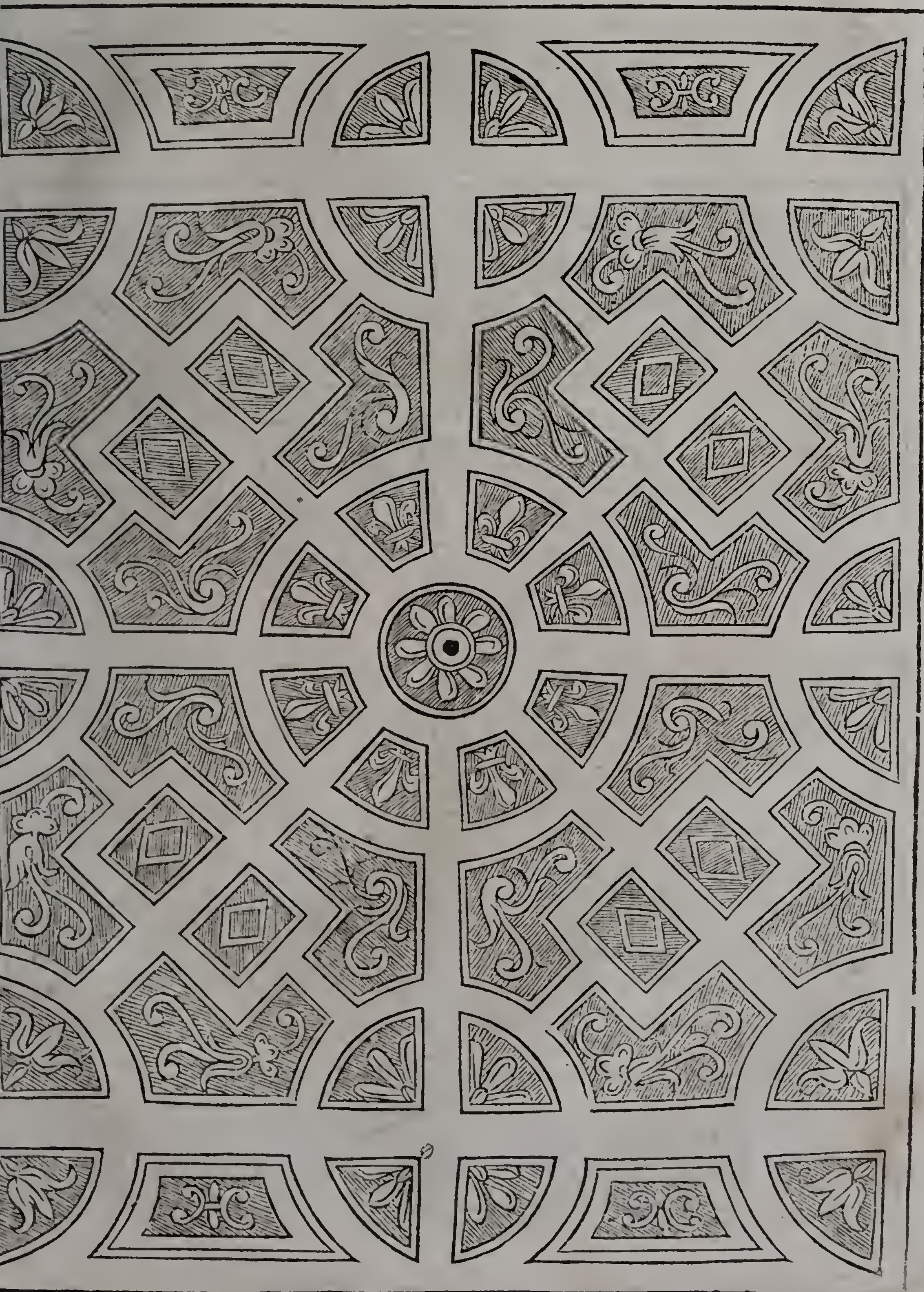
E ROND EST A SAINCT GERMAIN EN LAIE, ENRICHI EN SON interieur. Il eſt accõpagné és deux bouts,de bordures, qui rendent la planche longue:dont l'on pourra tirer l'ádreſſe de faire vn iardin entier,ayant des allees droites, des coſtés droits, des diagonales, & des curues.



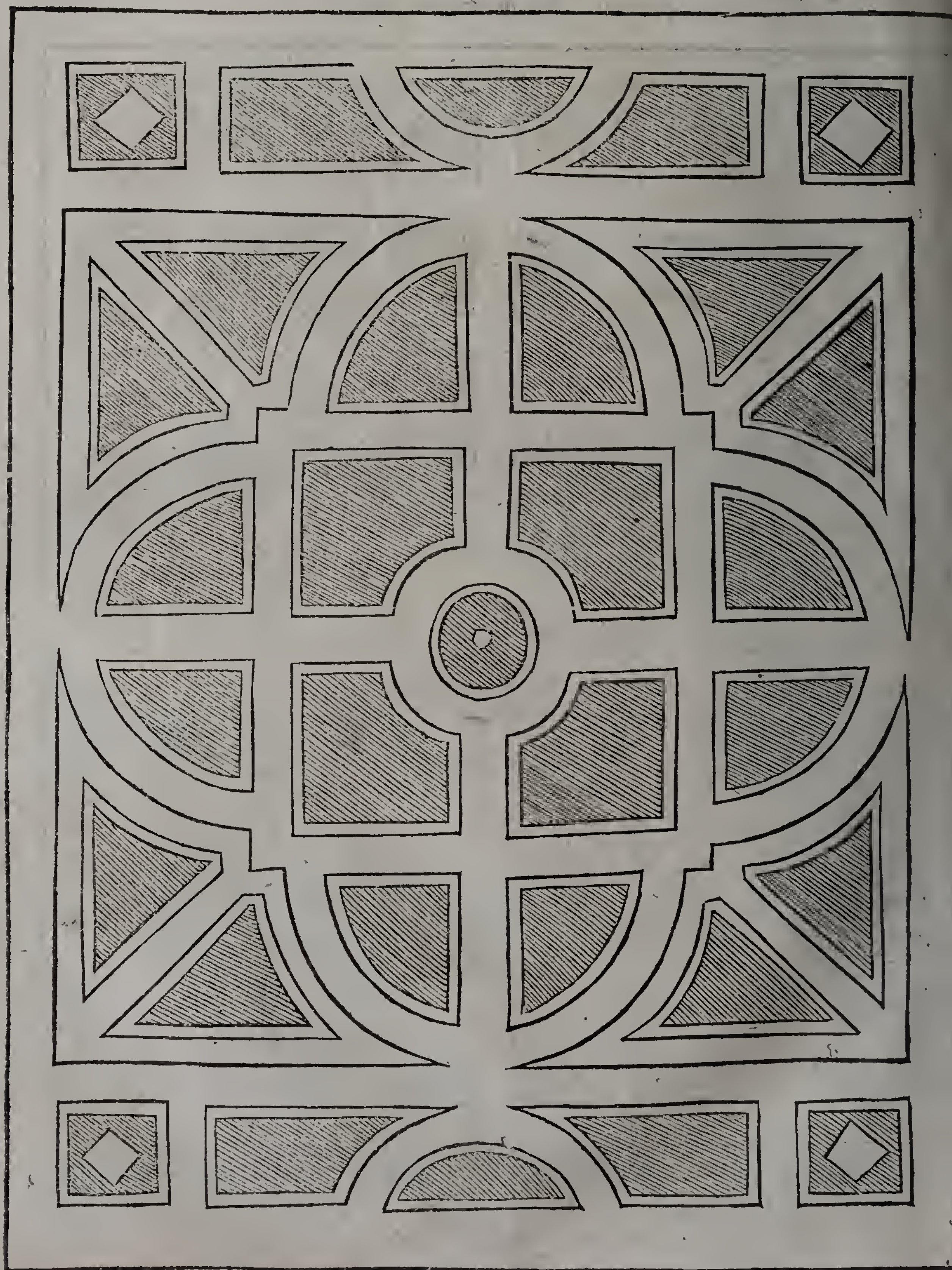
CE COMPARTIMENT-CY, EST A FONTAINEBLEAV,
Il y a des allees droites & curues : & auec des bordures és deux coſtez, s'en pourra dreſſer vn jardin entier, plus long que large.



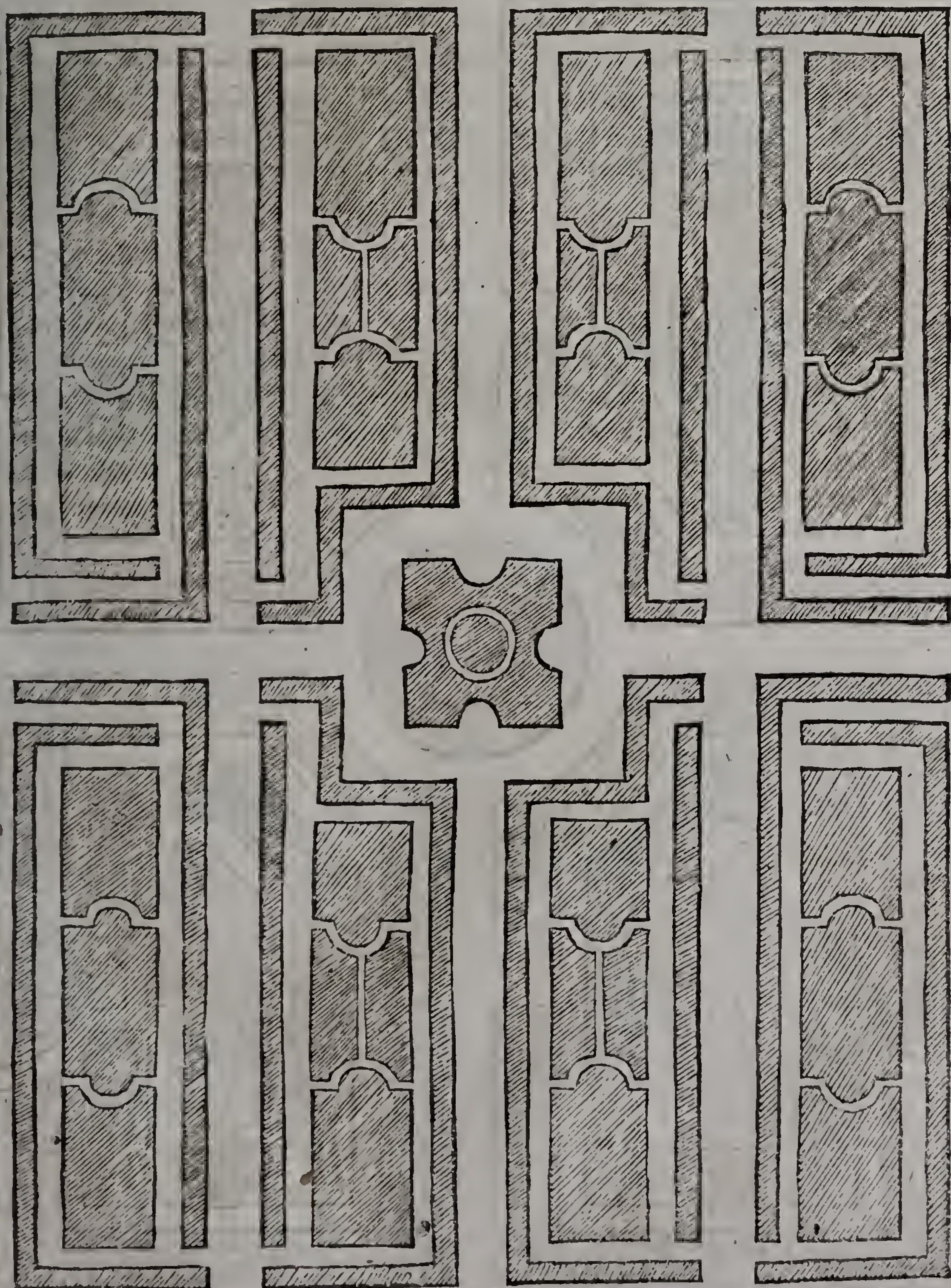
CE COMPARTIMENT MESLE' DE ROND ET DE carré, enrichi en l'interieur, fait vn bar-long : dont ſe dreſſera vn jardin entier, ayant trois allees en ſa longueur, & cinq en ſa largeur, y comprenant celles des extremités.



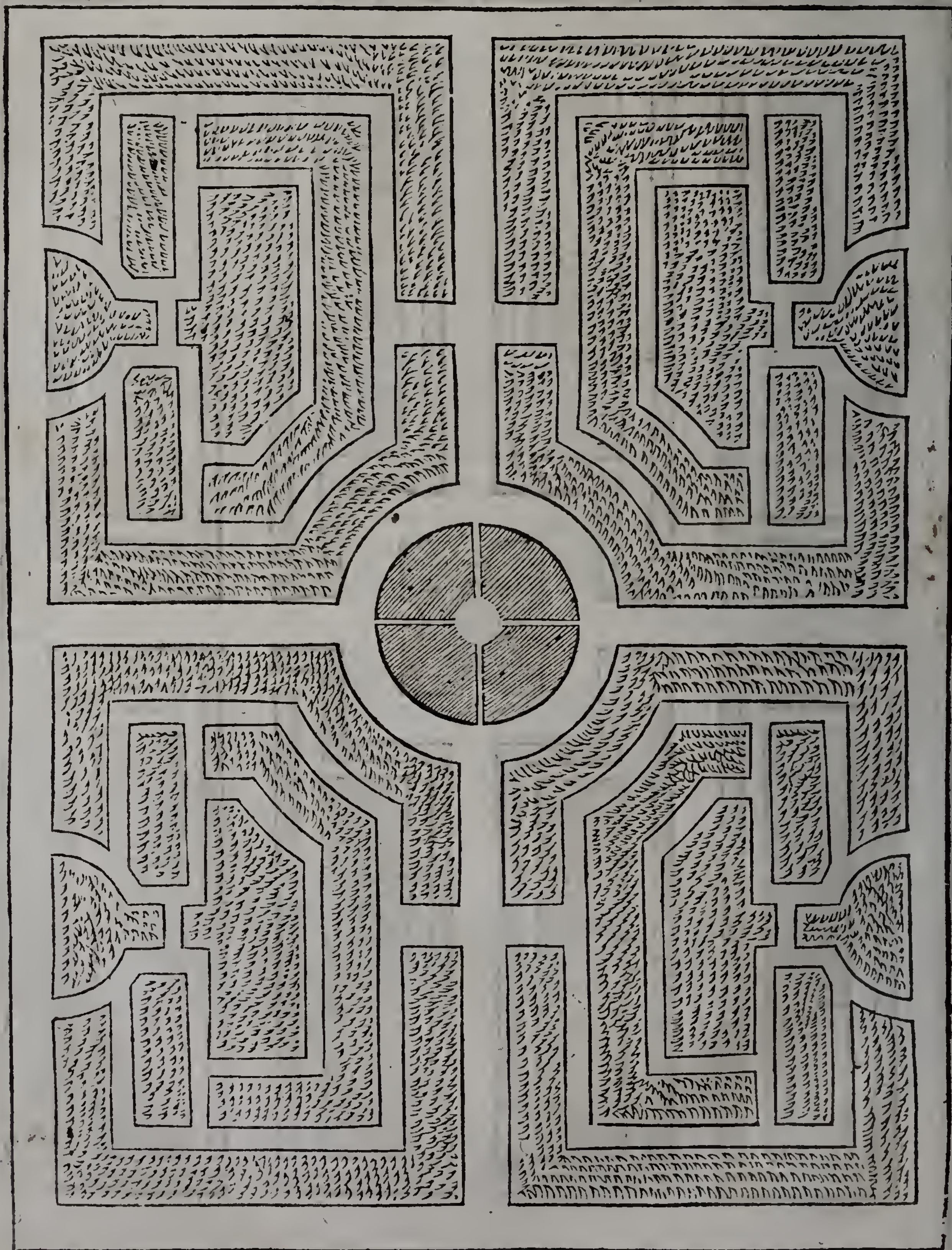
CE COMPARTIMENT CARRE, AVEC LES BORDVRES DES DEVX costés, ſe conuertit en bar-long : dont ſera dreſſé vn Iardin entier, & eſtans vuides ſes parties, & icelle, aſſés au large, ſeruiront à y mettre de la potagerie de meſnage : laquelle bordee d'herbes de bonne ſenteur toutes enſemble cultiuees de meſme main, rendront le jardin de profitable beauté.

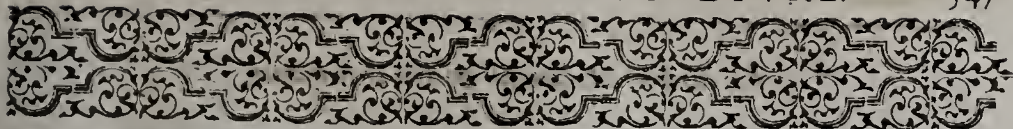


CE COMPARTIMENT EST VN BAR-LONG POVVANT SERVIR POVR iardin entier : voire & pour potager, parce que ses vuides sont capables, à cause de leur largeur, de receuoir des herbes de mesnage qui seront bordees de celles de plaisir, dont toutes ensemble se rendront de plaisante vtilité. Aussi s'y peut dresser au milieu vn petit jardin Medecinal carre, dont le modelle se trouuera cy-apres.



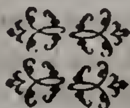
DE CE COMPARTIMENT BAR-LONG, SE POVRRA DRESSER VN jardin entier: & comme le precedent, seruira en potagerie pour la capacité de se vuides, que pour ornement, l'on bordera auec herbes plaisir. De mesme son milieu, à y esleuer vn petit jardin Medecinal, mais rond, à la maniere cy-apres monstrée.

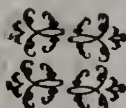






E sont les ornemens du jardin de plaisir, destinez au contentement de la veuë. Recreent aussi l'esprit, les precieuses & douces senteurs, procedantes d'vne infinité d'herbes & de fleurs qu'on y esleue. Auquel delectable labeur, l'homme d'entendement s'employe de grande affection pour soulagement en ses serieuses affaires. Et comme la bonne musique ne saoule l'aureille de ceux qui l'ayment, ains, cessant, la laisse affamée: aussi le plaisir qu'on prend à voir & odorer les herbes & fleurs de belle representation & de bonne senteur, n'est iamais parfaict. Dont aduient, que c'est tousiours à recommencer, que le jardin à fleurs, où à toute heure l'on trouue de la besongne, soit ou pour y adjouster des nouuelles plantes, soit ou à ajeancer & entretenir les vieilles. De mesmes en est-il du jardin Medecinal, où le plaisir n'est petit, d'y voir infinité de plantes de diuerses sortes & proprietez, qu'on esleue & entretient auec continuelle solicitude. Mais comme le Bouquetier a pour premier but, le plaisir; le Medecinal vise principalement au profit & à la necessité, pour le soulagement de nos infirmitez. Neantmoins, ont ils de commun ces deux jardins-cy, & le plaisir & le profit: dont la maison se trouuera de tant mieux accommodée, qu'auec plus d'affectionnée curiosité l'on s'employera à ce plaisant mesnage.





Le Iardin Medecinal & ſon ordonnance.

CHAP. XIV.



NTRE les beautés du meſnage, les plantes & herbes medecinales paroiſſent, tenans honorable rang au Iardin; à l'honneur du noble pere-de-famille, qui ajouſte au viure des hommes, le moyen de les maintenir en ſanté & deliurer de maladie. Telle vertueuſe affection, eſt profitable au public, d'autant que par icelle, nous ſont domeſtiquees des ſimples & herbes eſtrangeres, rares & exquiſes de grande vtilité & ſeruice, incogneuës à nos Anceſtres. Pluſieurs Princes & Republiques, ont dreſsé des Iardins Medecinaux, auec grandes deſpences, pour mettre en euidence, à l'vtilité commune, des profitables remedes. A Florence, Piſe, Padouë, Gennes, & en autres diuers endroits de l'Italie, & ailleurs, ſe voyent de beaux Iardins Medecinaux dreſsés auec beaucoup de frés, au contentement de tous ceux qui les voyent: & encores plus, de ceux qui opportunement ont eſté ſecourus des profitables remedes qu'ils produiſent. Deſquelles choſes, eſtant incité noſtre pere-de-famille, ſe dreſſera vn Iardin medecinal, afin que ſa maiſon ne ſoit deſpourueuë d'aucune commodité, recouurable en ſa terre & en ſon aër.

LA matiere de ce Iardin-cy eſt tant riche, qu'il eſt impoſſible de la repreſenter entierement, à cauſe de l'infinie quantité de ſemences, racines, herbes, arbuſtes dont il eſt composé: n'eſtant meſmes entré en la cognoiſſance de l'homme, tout ce qui le peut rendre recommandable. Parce que de iour à autre, paroiſſent des nouuelles plantes eſtrangeres, voire des domeſtiques (incogneuës par nous le temps paſsé) pour y eſtre logees. De tous leſquels vtiles ornemens, noſtre pere-de-famille ne ſe peinera d'ajencer ſon jardin Medecinal, puis que les plus doctes & curieux perſonnages, n'ont penetré au fons de ceſt abyſme, eſtans continuellement en telle perquiſition. Ains ſe contentera de dreſſer vn Iardin, où ſoyent eſleuees les plantes Medecinales, qu'auec moderé ſoin & deſpence, il pourra recouurer & entretenir: à ce qu'au beſoin, il les treuue aſſemblees, comme dans vn magazin, & qu'à l'occurrence des maladies, de luy & des ſiens, la mere-de-famille les employe, en attendant plus de ſecours du docte Medecin en la neceſſité: à l'exemple de pluſieurs Dames & Damoiſelles, qui auec beaucoup de loüange, ont la cognoiſſance des vertus des herbes & ſimples, dont elles ſecourent oportunément leurs familles & les pauures. Et telle prouiſion, ſera treuuee à propos par le Medecin, quand arriué à la maiſon des champs, ſon Apoticaire n'aura la peine d'aller loin, cercher les ſimples par la campaigne, ains ne fera que les cueillir au jardin, pour ſes remedes.

ET à ce que noſtre jardin medecinal ſoit diſposé comme il appartient, pour receuoir & nourrir le grand nombre de plantes requis à ſa fourniture, de tant de ſortes, diuerſes en qualités & naturels, & neceſſaire d'en preparer le fonds, par tel ordre, que toutes s'y maintiennent ſans contrainte. Cela depend des facultés du ciel & de la terre, leſquelles appropriees au naturel

des plantes toutes ensembles s'y reprendront & accroistront tres-bien, auec contentement : voire & esbahissement, pour l'assemblage de tant de plantes viuans ensemble, comme en vnion, bien-que de diuers & extrauagans naturels. Mais dautant qu'an rencontre du lieu dont est question, gist la difficulté (tres-rarement s'en treuuant aucun du tout ainsi qualifié) est de besoin, telle le preparer & dresser par artifice, suppleãt au defaut de la situatiõ. Chose faisable, auec moiens dignes de telle entreprise. Le lieu du tout plat, tel que communément est le jardinage, non plus le pendant, ne peuuent satisfaire à ce dessein: parce que n'estant leur situation que d'vne seule sorte, platte ou pendante, ne peuuent receuoir conuenablement, plantes, que d'vn seul naturel, au lieu de plusieurs, dont nous auons besoin. Lesquelles plantes, estans de diuers & differens naturels, comme a esté dit, pour elles nous dresserons vn parterre de diuers & differents aspects ; & le composerons aussi de matiere tant diuerse, que chacune plante y treuuera sa particuliere assiete : à ce qu'ayans le Ciel & la Terre fauorables, toutes s'y puissent commodément loger & nourrir.

Or pour dresser tel Iardin ainsi qu'il appartient, afin de le rendre capable de receuoir & nourrir toutes sortes de plantes medecinales, domestiques & estrãgeres; & qu'à telles commodités, soyent ajoustés, les beaux promenoirs, il est necessaire d'y faire grande despense, laquelle les seuls Princes & grands Seigneurs entreprendront ; non nostre pere-de-famille, qui se dressera vn petit jardin medecinal ; duquel il prendra icy le modelle, rapportant la chose du petit au grand, & racourcissant le dessein selon la capacité de son lieu, & la despence qu'il y voudra employer. Le seruice que ie doy aux grands, me fait vn peu sortir hors des limites de mon intention, qui n'est que mesnage, pour representer quel pourra estre le jardin medecinal, dont i'enten parler. L'artifice en sera vne Montaignete releuee de terre portee, laquelle composee d'argile & de sablon, engraissee par fumiers, sera appropriee aux plantes qu'on y voudra loger, chacune selon son particulier naturel : de mesme touchant le solage, puis que le releuement de la montaignete, fournit les quatre aspects du Ciel, desquels aurés à choisir. Ainsi en la Montaignete se treuuera tout ce qu'on desire en cest endroit, assauoir, fonds du tout propre pour chacune plante: à ce expressement & sans subjection accommodé: & aër, chaud, froid, temperé, selon les quatre parties du Ciel, esquels la montaignete diuersement regardera pour son releuement. Les plantes chaudes seront posees à l'aspect du Midy, à l'abri de la Bize, pour lesquelles mieux garentir des froidures, en seront parees en Hyuer, par couuertures qui auec beaucoup d'aisance y seront dressees. Les froides, à celuy du Septentrion. Les temperees, de l'Orient & Occident. Les humides, en lieu arrousé par le moyen de la fontaine sourdant au coupeau de la montaignete, dont l'eau se deschargera où en sera le besoin. Les seches, en lieu sec, laissé sans arrousement. C'est le principal projet.

Povr en particulatiser le dessein, diray que la Montaignete sera ronde, de la grãdeur en diametre & hauteur, comme l'on voudra, au sommet de laquelle on montera en la tournoyant dehors par vn grand chemin semblable à celuy qu'on remarque peint en la tour de Babel : & qu'encore l'on void, à celle du far d'Alexandrie d'Egypte, basty au port dans la mer. Entre

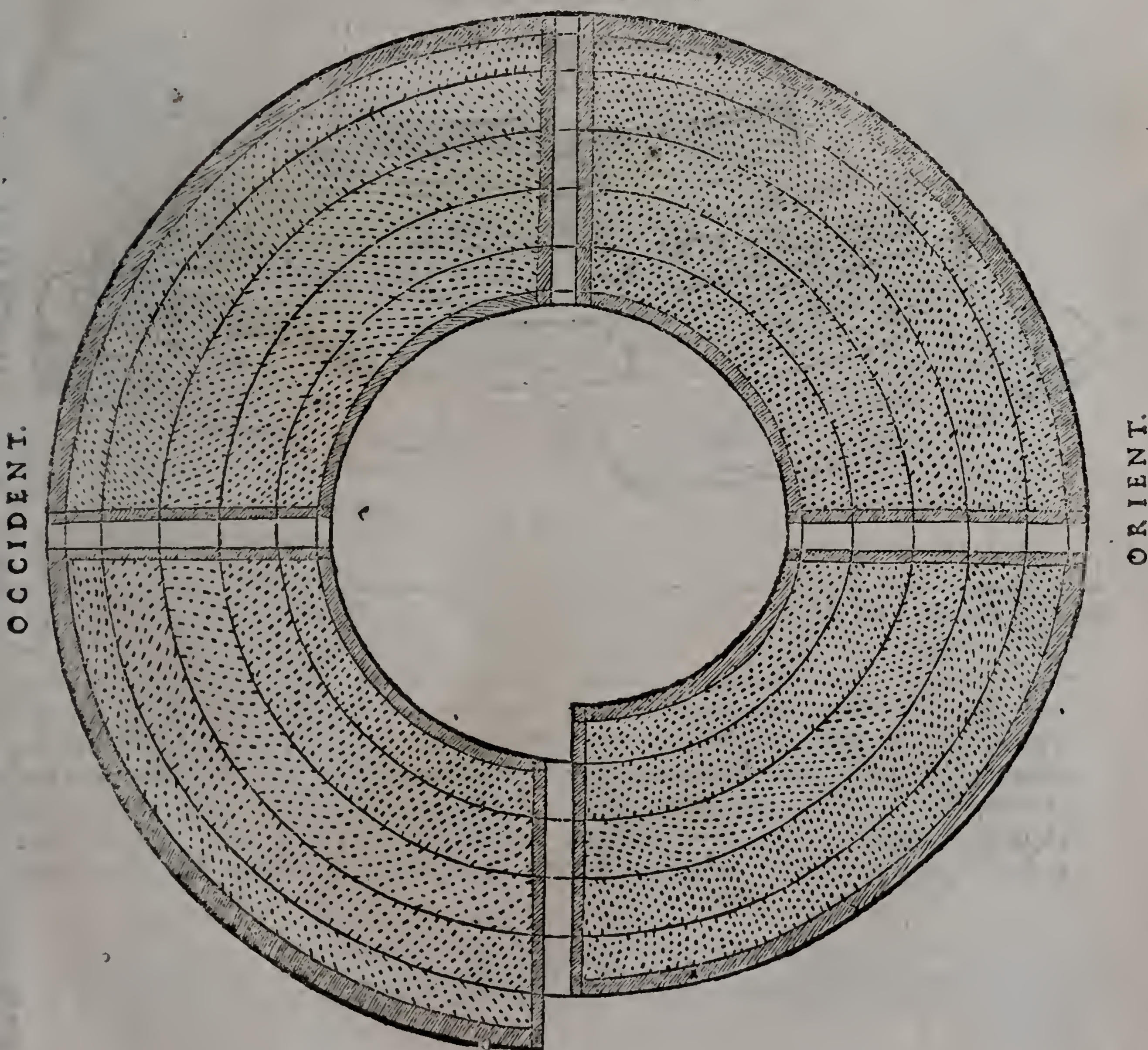
les antiquités de Nismes, y a vne mazure qu'on appelle, *Tourtégmane*, qui semble auoir esté bastie à la maniere susdicte. Le grand chemin sera large de quinze pieds, l'on en prendra quatre pour les jardinets, où seront logees les herbes joignans le terrain: resteront onze pieds de passage & promenoir. Les jardinets demeureront iustement à niueau, afin d'y loger & nourrir commodément les plantes, & ce par le moyen de certains petits murs dont ils seront enuironnés, de deux costés, qui en retiendront la terre, le chemin restant en sa douce pente. La Montaignete sera toute de terrain, sans aucun bastiment, si on veut. Mais le jardin ne s'en rendra de si bon seruice, ne si plaisant, que si l'on enuironne le chemin, d'vne muraille, laquelle retenant la terre, le jardin demeurera en son entier, sans deschet, maugré les pluyes & gelees. Si le bastiment y est aiousté, l'on espargnera au bas de la Montaignete, vn grand cabinet rond, vouté pour y estre au frés en Esté, qui sera esclairé par quatre lucarnes, qu'on fera à trauers du terrain pour y prendre iour. On entrera dans ce cabinet, par quatre allees equidistamment posees, qui auront leurs portes à la plus basse muraille, au rés de chaussee.

Quarree. VOICI vne autre ordonnance de jardin medecinal. Il est quarré, fait à plusieurs chemins & replats, montant des vns aux autres par escaliers, estans aux angles, faisans les replats ensemble, comme vn Theatre, dont les degrés s'excedans les vns les autres, rendent le jardin de tres-belle representation. Il peut estre dressé sans bastiment, auec le seul terrain, non toutesfois si bien qu'en y ajoustant de la maçonnerie, laquelle donnera à l'edifice, & lustre & moyen de grand seruice. Et parce qu'il est tres-difficile, de representer ces jardins-ci, par le seul discours: i'ay dressé des pourtraits de l'vn & de l'autre, mesurés selon ce que i'ay estimé tels jardins se pouuoir raisonnablement faire. I'ay dressé le plan & le corps releué d'vn chacun desdits jardins, par où se voyent des particularités de tels edifices, autant que l'art le peut permettre.

ICHNO



ICHNOGRAPHIE OV PLAN DV IARDIN MEDECINAL ROND, contenant en diametre, quarante-cinq toises. La place vuide du milieu, en laquelle l'on entre par quatre allees posees aux quatre diuers aspects du Ciel, est de vingt toises, où se fera vn rond, porté par des pilastres, ou sans iceux, si on le prend petit; en cela n'y ayant aucune subjection; restent douze toises & demie de chacun costé, faisans les deux, vingt-cinq toises pour le terrain & logis des herbes; sur lequel l'on monte, tournoyant en volute l'entour de la Montagnete, de la main gauche à la droite, iusques au sommet, où se treuue la place ronde, de ladite mesure de vingt toises. Les chemins sont de quinze pieds de large, dont les quatre prins pour les Iardinets, restent vnze de passage & promenoir, comme a esté dit.



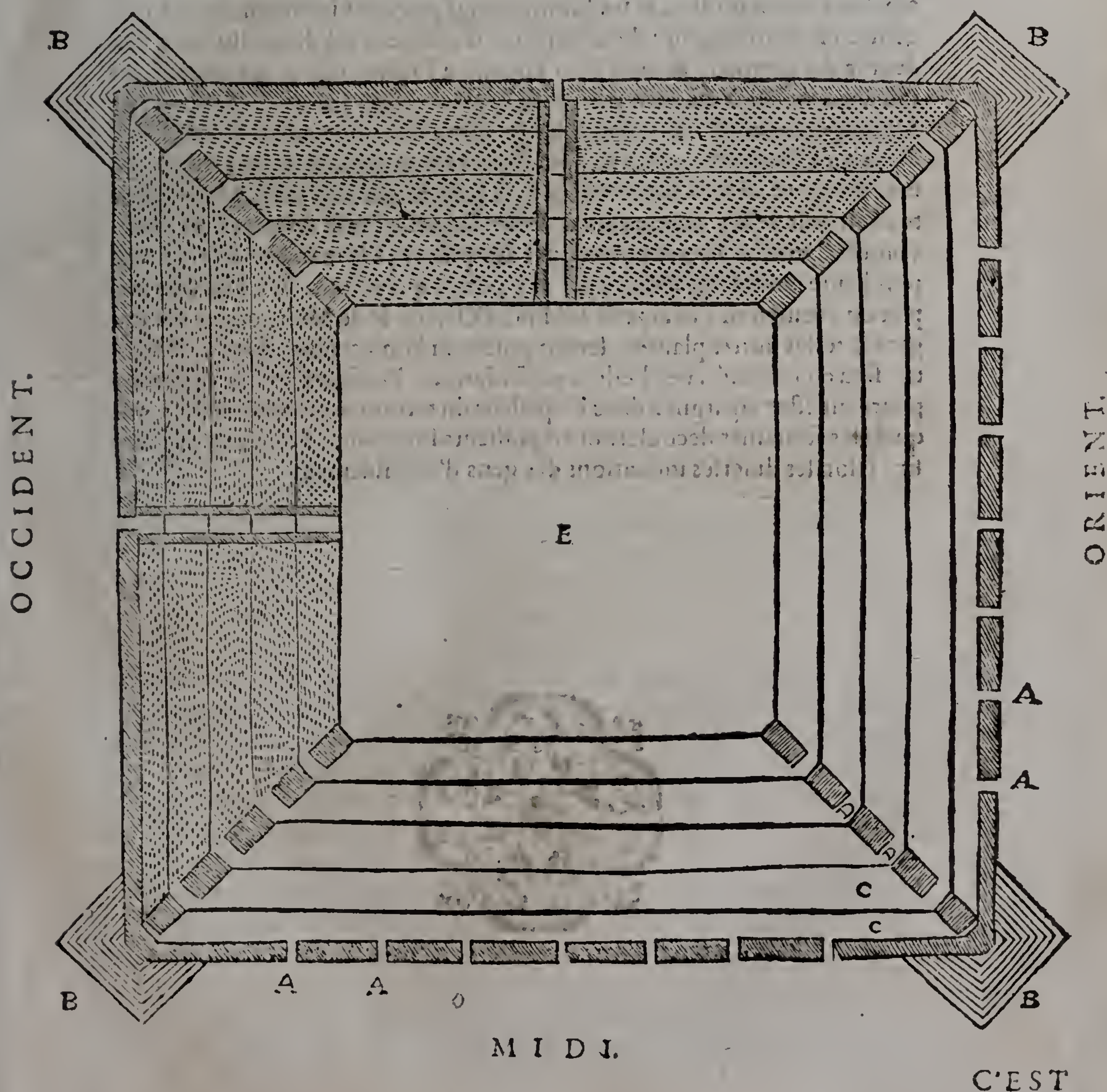
LE CORPS DE CE IARDIN-CY, EST RELEVE EN SCHEnographie ou Perspectiue. Il monte iusques à la hauteur de six toises, par six retours de la Montaignete, dont le chemin l'enuironnant est porté par vne muraille comme banc, haute de six pieds. L'espesseur de la muraille ne diminuë aucunement le chemin, parce qu'on marche sur icelle dõt le chemin reste de vnze pieds pour l'allee, joignant lequel les Iardinets de quatre pieds de large sont dresés pour les herbes, comme a esté dit. Le chemin en tournoyant en rond la Montaignete, porte finalement à la place ronde estant au sommet d'icelle. Elle est enuironnee de parabandes & accoudoirs sur des balustres qui toutesfois ne se peuuent discerner à cause de la petitesse du pourtrait. Au milieu de la place sourd la fontaine, pour les arrousemens des herbes, qui desirent l'eau.



ICHNOGRAPHIE, OV PLAN DV IARDIN MEDECINAL carré, contenant en chacune face, cinquante toises outre les quatre perrons, vn à chacun angle, seruans de premiere montee, qui saillent en hors, quatre toises. L'interieur est vuide par le bas, pour seruir à tenir en Hyuer, des Orangers & autres arbres precieux. Il est vouté, & les voutes portees par des pilliers equidistamment posez selon la disposition de l'Architecte, & naturel de l'œuure, pour laquelle cause & de peur de confusion, ie ne les ay marquez icy. Et à ce que les arbres soyent là conseruez plus chaudement, vne grande partie de tel vuide, à sçauoir, les deux du Septentrion & Occident, seront remplies de terre, comme il se void au dessein par les picoteures. On y entre par quatorze portes, sept estans à l'aspect du Midi,

les

les autres à celuy de l'Orient, marquees, A. par icelles tirans les arbres à l'aër, aprés les froidures. Il y a deux allees au trauers du terrain, pour issuë vers le Septentrion & Occident, dont les portes sont tenuës closes en Hyuer. Les perrons marquez, B. seruent de montee au premier replat marqué, C. lequel & les autres aussi, ont chacun de largeur quinze pieds, dont les quatre seruent de Iardinets pour loger les herbes ioignans les murailles; les onze restans, sont donnez pour promenoir enuironnans le corps du Iardin à niueau, sans nulle pente. Desquels replats ou allees, il y en a cinq, montans de l'vn à l'autre par des escaliers aux angles, marquez, D. Le dernier replat porte à la place carree, qui est au dessus de la Montagnete, icelle place estant de vingt-cinq toises en tous sens: au milieu de laquelle y a vne fontaine pour arrouser les herbes du Iardin, ayans besoin d'eau. La place pourra estre complantee de pins, ou sapins, ou d'autres arbres de montagne.



C'EST

C'EST LE CORPS DV IARDIN MEDECINAL CARRE, RELEVE EN SCHENOGRAPHIE OV PERSPECTIVE. Il contient comme cinq estages, qui sont les chemins enuironnans la montaignete, soustenus par des murailles, chacune haute de huict pieds; hors-mis la premiere au rés de chaussee où sont les portes, és faces d'Orient & de Midi, qui est de trois toises: toutes les murailles ensemble montans à neuf toises quatre pieds. Les chemins se diminuent en longueur, à mesure qu'on les pose les vns sur les autres; le premier estant plus long que le second, cestuy-cy que le troisiesme, ainsi des autres: & ce par degrez: dont tout le corps du Iardin, semble estre en Theatre. Les chemins & promenoirs, comme est dict en l'ichnographie, sont à niueau sans aucune pente: leur largeur est d'onze pieds, marchant sur le bout & espesseur des murailles, & les Iardins longs joignans icelles murailles, ont quatre pieds en largeur: de mesme que les precedents du Iardin rond. Les degrez des perrons, & ceux d'vn chemin à l'autre, estans aux angles, se remarquent assez au portraict, aussi la place vuide qui est au dessus de la Montagnete, auec ses accoudoirs & fontaine, sans autre description. Touchant l'interieur voutoyé pour logis à Orangers, & à semblables arbres precieux, il sera à deux estages, la grande hauteur de la Montagnete, donnant telles commoditez. Pour laquelle cause seront faites deux voutes, l'vne sur l'autre portees par des piliers, à la maniere dite. En la plus haute voute, on entrera par des portes qui seront au troisiesme replat ou promenoir, és aspects susdits, d'Orient & de Midi, où les Orangers & telles autres plantes, seront posees au bon-temps, dont le Theatre sera enuironné auec belle representation. Plusieurs petits cabinets, pourront estre espargnez dans l'espesseur du terrain sur chacun replat, esquels les fontaines decouleront en plusieurs sortes auec beaucoup de plaisir, selon les diuerses inuentions des gens d'entendement.

La



La fourniture du Iardin Medecinal.

CHAP. XV.



C'EST voirement ouurage de Grands, que le dresser des Iardins Medecinaux, ainsi projettés, pour la despense necessaire à leur fabrique. Neantmoins se pourra elle rendre moderee, en raccourcissant le dessein, le mesurant au petit pied à la proportion des moyens, comme i'ay dit. A telle entreprinse, seruira d'oculaire adresse le Iardin Medecinal, qui par commandement du Roy, a esté dressé de nouueau à Montpelier, par M. Richier de Beleual, Medecin du Roy & professeur Anatomique & Bontanique en l'Vniuersité de ladite ville, lequel il a heureusement mis en si bon estat, qu'ayant auec frés moderés, accommodé le lieu à tel vsage, diuers en sa situation, il l'a finalement remply de simples & herbes Medecinales de toutes sortes, domestiques & estrangeres, recerchees & prés & loin, & en si grande abondance, que sa docte curiosité, & grande diligence, meritent beaucoup de loüange, pour le profit qui en reuient au public.

APRES auoir dressé le logis, conuient le meubler. Les meubles de nostre Iardin Medecinal, seront les Simples & herbes Medecinales, telles que ci-aprés ie les ay enrollees, qu'on peut aisement recouurer. Laissant place au Iardin, pour y loger celles qui de iour à autre, pourront venir de nouueau à nostre cognoissance, des païs loingtains, rares & exquises, & autres seruans à nostre intention. Ie les ay distinguees selon leurs naturels, à ce que sans confusion toutes soyent bien logees chacune auec sa semblable en l'aspect du Ciel qu'elle desire. I'ay aussi noté le moyen de les esleuer : de mesme les proprietés & vertus de chacune plante, escrites au texte, sans les vouloir marquer par annotation au marge, afin d'euiter telle importune reditte. Au discours desquelles herbes, y a grande matiere de remercier Dieu, du soin qu'il a des hommes : pour la conseruation de la vie desquels, & pour les deliurer de maladie, il leur a donné infinies herbes & plantes, dont les admirables vertus rauissent l'entendement humain.

ANGELIQVE, tel nom a esté donné à ceste plante, à cause des vertus qu'elle a cõtre les venims. S'en treuue de deux sortes, l'vne sauuage, l'autre domestique. La sauuage croist par les lieux moites; & la domestique, se seme deuant & aprés l'Hyuer, en Iardin cultiué & arrousé en la secheresse. Ceste herbe contrarie à toutes infections. Est tres-vtile en temps de peste, tenant en la bouche de sa racine : & à ce que cela soit agreablement, on la confit auec succre, au sec, corrigeant par ce moyen la sauuagine de son goust. Guerit les morsures des serpens & chiens enragés. Fait cracher les humeurs superflues, nettoyant l'estomach. L'eau qui en est distilee, sert aux choses susdites, & à tenir la personne joieusement. Ses fueilles appliquees au front, chassent le mal de teste. ORIENT.

VALERIANE, se delecte en bonne terre bien labouree & fumee, aussi arrousee. L'on s'en engeance plus facilement par plant enracinee, que par semence,

ORIENT. semence, laquelle sera emploiee defaillant le plant. Le Printemps & l'Automne en sont les saisons : moyennant lequel traictement, s'en montera hautement en tige, comme l'on desire en ceste plante. Est propre contre la douleur de costé : à prouoquer les vrines, & les fleurs des femmes. Le goust de ceste herbe, est agreable aux chats, la mangeans auec appetit.

PAIN-DE-POVRCEAV, ceste herbe est ainsi ditte parce que les pourceaux se paissent de ses racines, les fouillant dans terre auec affection, pour le goust qui leur en agree. En Latin est diuersement nommee; *Rapum, Tuber, Vmbiculus terræ.* Elle demande terre grasse, & humide, bien labouree, afin de nourrir ses grosses racines, ressemblans à la raue. La grande chaleur nuit à ceste plante, c'est pourquoy elle cerche les ombrages, & perd ses fueilles au mois d'Aoust. Le jus de ceste herbe, sert contre la colique: contre l'hydropisie : purge le cerueau: lasche le ventre: esclaircit la veuë: ouure les hemorroïdes : arreste le siege lasche & pendant: desopile le foie & la rate. Son eau est bonne contre les venims & poisons : contre le flux de sang. Sa racine trempee en huile rozat, & iceluy instillé dans l'oreille en petite quantité, guerit la surdité : & aussi les vlceres vieilles & des oreilles & des autres parties du corps. La decoction de sa racine beuë, prouoque les mois aux femmes : oste les taches du visage causees par le Soleil : fait reuenir le poil és lieux pellés de la teste.

QVEVE-DE-CHEVAL a prins ce nom à cause que son herbe ressemble aucunement le poil de la queuë d'vn cheual. Aucuns nomment ceste herbe, *Asprella*, pour sa grande aspreté & rudesse du manier, dont les ouuriers imagers, peigners, & autres faisans choses delicates, se seruent pour polir leur ouurage l'en frottant. Il y en a de deux especes, l'vne plus grande que l'autre. Toutes deux demandent terre grasse & marescageuse, sans se soucier de culture. Son jus mis dans le nés, estanche le sang qui en sort: de mesme fait des menstrues des femmes, mis en pessaire. Sa decoction faite en eau ou vin, guerit la dissenterie : prouoque l'vrine. Ses fueilles broyees, appliquees sur les playes, les consolide tres-bien. Son herbe & sa racine, soulagent ceux qui sont trauaillés de la toux.

ARGENTINE, les fueilles de ceste herbe, sont comme argentees en leur renuers, d'où est venu le nom de la plante. Elle souffre plus aisément la negligence du Iardinier, que la maigreur de la terre: pour laquelle cause, se loge naturellement és prés herbus, gras & humides, d'où la plante se retirera au printemps, pour la loger au jardin Medecinal. Sa decoction prinse par la bouche, sert contre la dissenterie : à rompre la pierre : à guerir les vlceres estans dans le corps. Et son eau, à nettoyer la face & les mains.

DENT-DE-CHIEN, en Latin, *Gramen*, l'appellaction prinse à *Gradiendo*, dautant que ceste plante, pour sa fecondité, auance tous-jours cõme en marchant, prenant racine par tous ses nœuds seulement en touchant terre. Ne vient qu'en bon fonds, bien cultiué : mais aussi y estant vne fois logee, l'on ne l'en peut des-engeancer, les bons jardins & vignobles en estans importunés. La decoction de ses racines bouillies en eau, rafraischit les febricitans : chasse la vermine des enfans : desopile : fait vriner : rompt le calcul.

SOPHIA ou *Thalietrũ* en Grec *Thalictiũ* s'esleue en terre seche auec peu

de

de culture, par ſemence ou plant enraciné. Sa graine puluериſee prinſe en vin eſt ſinguliere contre toutes euacuations deſordonnees de ſang, ſoit du nés, de la bouche, ou d'ailleurs, meſmes contre la diſſenterie. Laſche le ventre. Fait porter gayement les enfans aux femmes. ORIENT.

Piſſe-en-lict, autrement, Oeil-de-bœuf, pour la reſſemblance que ſes fleurs ont auec l'œil de tel animal : reſſemblent auſſi à celles de la Camomille, mais ſont plus grandes. Ceſte herbe, croiſt d'elle-meſme à l'entour des maiſons. S'edifie par ſemence, & par plant enraciné, au Printemps ou en l'Automne. Les fleurs de ceſte plante, prinſes en bruuage, ſont bonnes contre la jauniſſe. En cataplaſme, reſoluent les durtés. La decoction de ſes fueilles en eau, beuë, fait vriner. Le meſme font les bouïllies en huille, appliquees chaudement ſur le petit ventre.

Numilaire, d'elle-meſme s'engeance en lieu bas & aquatique, ſans aucune culture. Neantmoins l'on la tranſplantera par rejettons enracinés & par ſemence auec, comme viendra mieux à propos. Ceſte herbe eſt ainſi appellee, à raiſon que ſes fueilles reſſemblent à deniers, en Latin dits, *Nummi*. L'eau qui en eſt deſtilee eſt ſinguliere pour retirer le boiau aualé : aux diſſenteries; aux vomiſſemens de ſang : aux fleurs des femmes, à ces maux eſtans propres ſa decoction & la poudre de ſes fueilles & racines deſſechees. Les fueilles & fleurs broiees, & deſſechent & reſſerrent auſſi, conglutinans & conſolidans toutes vlceres.

Bouïllon-blanc, la terre ſablonneuſe & pierreuſe, eſt celle où ceſte herbe ſe delecte le plus, bien qu'elle s'eſleue aſsés facilement en autre endroit. De pluſieurs ſortes de Bouïllon y a-il, qu'on eſleue par graine le ſemant au Printemps. Les racines de ceſte herbe, pilees & beuës auec du vin, arreſtent le flux de ventre. La decoction de toute la plante, ſert contre la vieille toux: ſpaſmes: douleurs de dents, venims. L'eau qui eſt diſtilee de ſes fleurs, oſte la goutte-roze de la face : gratelles : marques de bruſlure. Ses fleurs appliquees ſur les hemorroïdes auec jaune d'œuf, les arreſtent. Le jus de l'herbe & des fleurs, exprimé, appliqué ſur les verrures, les eſteint & fait perdre : chaſſe la fieure quarte.

Centauree, ceſte herbe a prins ſon nom de Chyron Centaure, qui en fut gueri de la bleſſeure, qu'il auoit receuë en vn pied, par vne fleche empoiſonnee qui luy tomba deſſus, maniant les armes de Hercules ſon hoſte. Elle eſt auſſi appellee, fiel de terre, pour ſa grande amertume. Ne vient qu'auec beaucoup de culture & bon traitement, requerant d'eſtre logee en terre bien fertile. Et par ſemence & par plant enraciné, l'eſleuerés, ainſi qu'il viendra mieux à propos. Ceſte herbe freſchement cueillie, pilee & appliquee ſur grandes plaies, les referme, & toutes vieilles vlceres en ſont conſolidees. Sa poudre a vertu d'amolir vieille durté, & guerir malignes vlceres. Sa decoction eſt bonne aux rheumes & fluxions. Prouoque les fleurs des femmes, fait ſortir du ventre l'enfant mort : purge les humeurs phlegmatiques cauſans la ſciatique : fait vriner : eſclaircit la veue : tue les vers : profite aux paralyſies & conuulſions.

Sanicle, l'on s'engeance de ceſte herbe, par graine la ſemant au Printemps: demande bonne terre & bonne culture. Reſtreint la diſſenterie, & le crachement de ſang: conſolide les plaies.

ORIENT. MILLE-FVEILLE, s'accroist gayement en bon fonds, plus humide que sec non cultiué, comme prairie, d'où l'on en tire la plante, pour la loger au Iardin aprés les froidures. A cause de l'abondance de ses petites fueilles, qui sont sans nombre, elle est ainsi nommée & par les Grecs, *Stratiotes*, c'est à dire militaire, à cause qu'elle guerit toutes playes faites par le fer: doncques estant fort vtile en vne armée. Ceste herbe rejoint auec beaucoup d'efficace les nerfs des bœufs, couppés par la charrue en labourant. Est bonne contre la dissenterie: contre toute excessiue euacuation de sang, du nés, de la bouche, des menstrues des femmes: guerit la chaude pisse aux hommes; & les fleurs blanches aux femmes. Auenant qu'on s'en serue pour estancher le sang fluant du nés, l'herbe sera fourree dans le nés, le tronc couppé prés de la racine, le premier: & desirant le prouoquer, ce sera par le contraire, car la pointe de l'herbe sera là employee. La diuerse application d'icelle produisant effets diuers. La poudre de ceste herbe dessechee, est tres-bonne contre la vieille toux.

REPRINSE ou Orpin. Ceste herbe est aussi appellée, *Telephium*, & *Brassula maior & minor*. Elle croist facilement par tout où l'on desire la loger, iusques aux fentes & creuasses des murailles, mais vient plus grande prés des eaux, qu'en lieu sec & aride. Là doncques nous la logerons au Printemps par semence, à faute de plante. Arreste le flux de sang: consolide les playes, mesme les vlceres interieures. Elle est aussi vn souuerain & singulier remede, pour ceux qui sont tourmentés de hergne ou descente de boiau.

CHARDON-NOSTRE-DAME, ou Chardon-argentin, ou Espine-blanche, est appellé en Latin, *Bedegaris*. Il demande bonne & grasse terre. Par semence l'on l'esleue au Iardin, la jettant dans terre au Printemps. Sa decoction est bonne contre la douleur des dents: contre mal d'estomach: crachement de sang: colique passion; mal & flux de ventre.

CRESPINETE, espece de Renonee ditte, *Polygonon*, croist par tout lieu non cultiué, toutesfois mieux en terre humide, que seche, y estant planté par racine, & apres entretenu par labourage. Profite à ceux qui crachent le sang: qui difficilement vrinent & goute à goute: qui ont flus de ventre: qui ont douleur d'oreille, guerissant leurs vlceres & dessechant la matiere boüeuse qui s'y engendre. Aussi est bonne ceste herbe, contre les influxions & inflammations: la dissenterie & autres euacuations desordonnées.

Consire, ou grande Consoulde, est plante de terroir humide. Tel nous le choisirons, l'y semant au Printemps, par faute de plant enraciné. Par d'aucuns est appellee, Pasquete, d'autant que communément elle fleurit vers Pasques. Suyuant l'etymologie de son nom, ceste herbe a vertu de consolider les playes. En cataplasme appaise la douleur des gouttes. La poudre de sa racine remet le boiau aualé des enfans, & appaise leur fleux de ventre.

Elatine ou Veluote, croist communément parmi les bleds, estant grande quand l'on les moissonne. Aucuns estiment que ce soit le Concombre sauuage, dont le suc est par les Grecs appellé *Elaterion*. Nous en prendrons là du plant, & le logerons en nostre jardin, en l'Automne ou au Printemps. Ceste herbe est singuliere à guerir les blesseures faites en tranchant, s'en seruans heureusement les moissonneurs, quand ils se blessent auec leurs

faucilles

faucilles qui l'ont mise en reputation, ainsi que par accident plusieurs belles sciences ont esté mises en euidence. L'eau qu'on en destille, est singuliere pour esteindre toutes rongnes, gratelles, dartres, voire le cancer des mammelles des femmes. Guerit les yeux larmoyans & les esclaircit. Arreste les flux de ventre: vomissemens: desseche l'eau des hydropisies: guerit les fieures tierces & quartes. Restraint les fleurs des femmes, & tous autres flux de sang: & est propre à oster la noirceur de la langue des trauaillés de fieure continue, estant laue d'icelle eau. ORIENT.

Hieble est espece de Sureau, en Latin appellee, *Ebulus*. Ceste herbe a fleur presque semblable à celle du Sureau, mais plus tardiue. Elle s'engeance presque par tout, toutesfois mieux en terre grasse qu'en maigre: & facilement par bouteures & rejettons sans nulles racines. Elle purge la colere & le flegme, cuite & mangee en potage comme chous ou bettes. La poudre de sa graine aussi prinse auec vin à beaucoup d'efficace: & encores plus l'huile de ladite graine. Sa racine cuite en vin & mangee auec les viandes secourt les hydropiques: ramollit & ouure le conduit de la matrice. La decoction de l'herbe appaise les douleurs de la goutte & de la verolle.

Mercuriale masle & femelle, demande terre bien cultiuee, & se plaist és vignobles, où toutesfois elle nuit beaucoup, donnant au vin senteur desagreable, pour laquelle cause, les bons mesnagers taschent de s'en desengeancer auec pareille affection, comme ils desirent l'esleuer au jardin medecinal, l'ostant d'où elle importune, pour la mettre, où elle sert. Sa decoction purge la cholere & superfluités: lache le ventre, employee principalement en clystere. Le jus de ceste herbe fait perdre les verruës: aide à la conception: prouoque les mois des femmes: & les deliure de l'arriere-fais.

Chaussetrape ou *Colcitrapa*, autrement *Carduus stellatus*, est plante peu delicate, venant sans culture és lieux aspres. Par racine & par semence l'on s'en engeance auec facilité, au Printemps & en l'Automne. La principale vertu de ceste plante, consiste à la graine, laquelle pulucrisee, beuë en vin, fait vriner & sortir la grauelle: & ce auec violence jusques au sang, si l'on n'est moderé à son vsage. Mesme operation fait la decoction de telle graine, mais doucement sans importunité.

Plantain, il y en a de trois especes, à fueilles rondes & longues, plus ou moins les vnes que les autres, & toutes de si facile esleuement, que par tout où voudrés les ferés croistre, & par plante & par semence. Ceste herbe est propre contre la fieure tierce: contre la bruslure: & a restraindre le sang fluant par le nés, se seruant & des racines & des fueilles de ceste plante, separément & meslees.

Dictam, est plante de terroir sec & aride: en tel choisi l'on la logera & par plante & par semence, ainsi que mieux s'accordera, soit au Printemps soit en l'Automne. Ceste herbe auec sa racine, est bonne contre la peste & autres venins: nettoie les reins & la grauelle: prouoque l'vrine, & les mois des femmes: fait sortir l'enfant mort & l'arriere-fais: tue les vers des enfans.

Bource-à-pasteur, est herbe peu delicate, car sans nul soin, elle s'engeance par tout, jusques sur les murailles. Sa decoction employee en clystere, sert pour arrester le flux dissenterique, appaise les crachemens. Bain faict de

ceste herbe, retient le flux excessif des mois des femmes. Son jus est vtile à la guerison des vlceres és aureilles : arreste le sang coulant du nés. Sa seule herbe portee à la main a aussi semblable proprieté : tant est - elle efficacieuse en cest endroit.

Cheueux de - Venus, d'autant que ceste herbe embellit les cheueux; parce que les Anciens peignoient leur Deesse Venus auec belle cheuelure, ce mot de, *Venus*, y est ajousté. Elle est appellee en Latin *Adiantum*, *Callitrichum*, *Polytrichum*, & autrement, mais les Apoticaires ne la nomment que, *Capilli - Veneris*. Ceste herbe croist joignant les fontaines, en païs plus chaud que froid. Auprés doncques de la fontaine, nous logerons ceste exquise & plaisante plante, en lieu couuert du Soleil, non toutesfois exposé au froid ni au vent, és trous & murailles de la fontaine, comme estant ce, son plus agreable logis, à cause de la fraischeur de l'eau qu'elle attire à soy. Par plant enraciné est le seul moyen de s'en engeancer, ne faisant aucune graine. Ceste herbe est fort recerchee pour l'abondance de ses vertus. Elle est employee aux apozemes purgatifs. Elle brise la pierre, & la grauelle, fait vriner. Est bonne contre les morsures des bestes venimeuses. Prouoque les fleurs des femmes. Estanche le flux de sang coulant du nés. Remplit les places vuides de poil. Guerit la tigne : consume les lendes qui viennent en la teste, & ce auec lexiue faite de son herbe. Sa decoction beuë est souueraine pour conforter les asthmatiques : ceux aussi qui ont la jaunisse.

Les Simples de l'Occident.

OCCIDENT.



LA RENOVEE, ainsi ditte à cause de ses branches ayans plusieurs nœuds prés à prés l'vn de l'autre, en Grec, *Polygonon*. Il y en a de trois especes, dōt l'vne est appellee, Crespinette. Ceste herbe abonde en brancheage, mais fort debile, dont elle traine par terre. Est de facile esleuement, car soit ou de plant enraciné, ou de branche, ou de graine, & en quelle saison, Printemps ou Automne, se prend tres bien: vient aussi en toute terre, mieux toutesfois en humide qu'en seche, & s'entretient auec peu de culture. La vertu de ceste herbe est d'arrester le flux des menstrues des femmes, celuy des dissenteries, du nés, de la bouche & autres desordonnees euacuations de sang. Est de grande efficace contre les vlceres des aureilles, les desséchant : contre les playes recentes & seigneuses: contre le venim : contre l'ardeur d'estomach : contre la retention d'vrine.

Scabieuse demande lieu non cultiué, plus sablonneux qu'argilleux, plus humide que sec. Estant logee au Iardin en endroit approchant à son naturel, y profitera tres - bien, bien qu'en lieu ombreux. Ce sera par semence ou par plant enraciné, ainsi que mieux viendra à propos, qu'on s'en engeancera, & entretiendra auec peu de culture. Le Printemps est la saison de la mettre en terre, où elle dure plusieurs annees, pourueu qu'en cueillant le tige pour s'en seruir à distiller & à autres vsages, l'on n'en arrache les racines (comme aucuns mal - auisés font (ains les laisse dans terre pour rejetter de nouueau. Tout ce qui est en ceste plante, est profitable : sa racine, ses tronçons, ses fueilles, ses fleurs, son jus, son eau, sa decoction. L'eau distillee de toute la plante, beuë auec theriaque, est salutaire contre tous venins, deschargeant l'estomach. Seule chasse la fieure dés son commencement. Le jus a mesme

vertu, voire iusques à chasser la peste. Aussi la conserue de ses fleurs faite au succre. Liniment faict auec ius de scabieuse & beurre frais, est bon contre les gratelles, dartres, lentilles, & autres maux s'attachans au cuir. Poudre de la racine de ceste herbe, se garde long temps, laquelle vtilement l'on employe au defaut du ius & de l'eau. Occident.

AIGREMOINE, est appellee *Eupatorium*, d'Eupator Roy, qui premier la mit en reputation, & parce aussi, que le foye est nommé, *Hepar*, auquel ceste herbe sert de singulier remede. Ceste plante se delecte en bon fonds, non sec ni trop humide, ni trop exposé au Soleil. Et par semence, & par plant enraciné, facilement l'on s'en engeance au Printemps & en l'Automne. Sa decoction est bonne contre la dissenterie: morsure de serpens: contre la gratelle & demangeson: desopile le foye: tue les vers: guerit les cheuaux poussifs: & la toux des brebis. Guerit efficacieusement & auec promptitude admirable, les meurtrisseures des yeux, appliquant l'herbe & le ius sur le coup, là auec vne bande la retenant pour quelque peu de temps. Sa racine appaise le mal des dents, seulement la tenant entre les dents douloureuses. Sa graine beuë en vin rouge, sert à la guerison de la dissenterie. Et l'eau distillee de toute la plante, racine & fueille, à celle des maladies susdites.

FVMETERRE, en Latin, *Fumaria*, parce que son ius fait pleurer les yeux comme la fumee. Elle est semee en bonne & grasse terre au Printemps, desire la bonne culture & l'arrousement en la secheresse. Par le seul frotter les yeux de ceste herbe, la veuë en est esclaircie. Sa decoction purge la cholere, par les vrines: desopile le foie: nettoie les humeurs adustes: est bonne contre la grauelle.

FOVGERE, vient en terre sablonneuse, toutesfois humide. Il y a masle & femelle. Ne fleurit ne graine, contre la commune creance du vulgaire ignorant, qui tient ceste herbe fleurir & grainer la veille de la sainct-Iean d'Esté. Par plant est le seul moyen de s'en engeancer. Sa decoction est bonne contre la vermine: sert aux femmes à enfanter, & à prouoquer leurs mois. La poudre de ceste herbe, desseche les playes.

MOVRRON desire bonne & grasse terre, humide non seche. En ceste plante se voyent masle & femelle, qu'on distingue par la couleur de leurs fleurs, le masle les portans incarnates, & la femelle bleuës. Par semence l'on s'en engeance, mais plustost par racines, dont l'on treuue en abondance par les prairies. Comme diuerses en sont les fleurs, aussi diuerses proprietés a ceste herbe. Les inflammations & obscurité des yeux, aussi les inflammations des parties honteuses, sont gueries par le mourron à fleurs rouges; lequel fait aualer le boiau du fondement quand on l'en frotte: comme par le contraire, iceluy boiau est retenu par le mourron à fleurs azurees; qui en outre, tue les cirons des mains, & en guerit la gratelle, quand on laue les mains de l'eau où telle herbe aura bouilli.

SERPENTAIRE. Il y en a de deux sortes, l'vne grande, l'autre petite. Ceste herbe a esté ainsi appellee à cause du serpent qu'elle represente en sa figure, le sommet de la plante semblant la teste d'vn serpent, & son tige moucheté & tascheté de rouge & de iaune, luy en marque presque la couleur. Deux autres causes luy donnent aussi tel nom: l'vne, que ceste plante sort de terre au Printemps, & se recache en l'Automne, comme fait le ser-

OCCIDENT. pent. Que les serpens fuient celuy qui porte ceste herbe, & que son suc donné à boire, est singulier remede contre la morsure des serpens. Ceste plante demande bonne terre & humide, ne se logeant iamais en mauuaise & seche. Semblable lieu luy appresterons-nous au iardin, l'y plantant ou semant, selon la commodité qu'aurons de plant ou de semence. Ses racines sont bonnes contre la courte haleine, & tous difficiles: contre les vlceres malings. La decoction de ses fueilles, arreste les fleurs des femmes. Leur suc esclaircit la veuë, & fait fondre les verrues; & le fruict, les chancres. Les fueilles de ceste plante, preseruent les fourmages de corruption, quand l'on les enuelope.

GLETERON ou Glouteron, dict aussi Bardane & *Personata* en Languedoc, Lampourde, vient facilement de racine & de semence en terre seche & maigre, sans beaucoup se soucier de culture. Contre les flegmes pourris & crachement de sang, est bonne la graine de ceste herbe, beuë en vin ou potage: appaise les douleurs des iointures causees de coup: rompt le calcul: arreste la dissenterie. Sa fueille broiee & appliquee sur vieux vlceres, les guerit & aussi oste le venim procedant de morsure de chien enragé, de serpent, & d'autres bestes malignes. Et y aioustant la graine & les racines, le tout appliqué sur les escroüelles, y sert de bon remede.

SCROPHVLAIRE, a prins ce nom des Escroüelles, nommees Scrophules, qu'elle guerit. Est herbe de terre humide & marescageuse, ne pouuant viure en seche. Tel lieu donques nous luy preparerons, & dont le fonds sera fertile, l'y semant au mois de Mars, si n'auons la commodité de plant enraciné. Sa principale vertu, est de guerir les escroüelles, comme a esté dit, les frottant d'vn vnguent qui se fait des racines de ceste herbe.

ARRESTE-BOEVF, herbe cogneuë des laboureurs, par eux ainsi premierement appellee, pour l'empeschement que ses racines lui donnent en labourant, iusques à arrester ses bœufs. Elle est des Grecs ditte *Ononis*, à cause que les asnes, appellés *Onos*, en ladite langue, se veaurrent agreablement sur ses racines. Vient en toute terre, mais non tant fort en maigre & seche, qu'en grasse & humide, desirant aussi le frequent labourage. Par racines l'on s'en engencera au Printemps ou en l'Automne. L'escorce de sa racine nettoie la grauelle, rompt la pierre, prouoque l'vrine. La decoction de sa racine oste les douleurs des dents: auance les mois des femmes; desopile la rate & le foye. L'eau qui est distilee de ceste herbe auec sa racine, sert à tous ces remedes-là, & tres-opportunément durant l'annee defaillans les herbes.

PILOSELE, se plaist en terre sablonneuse & seche, & de n'estre beaucoup cultiuee. Là donques nous la logerons, & ainsi la traiterons; mais ce sera plustost par plant enraciné que nous-nous en engencerons, que par semence; & au Printemps qu'en l'Automne. Ceste herbe sert à guerir la dissenterie: & le flux de la matrice: aussi à consolider les playes. Elle constipe tellement les bestes à laine qui en mangent, que le plus souuent elles en meurent. Le ius de ceste herbe est employé à la composition d'vne trempe pour espee & cousteaux, si excellente, que les instrumens qui en sont preparés, coupent le fer comme bois, tant il est efficacieux.

ABSINTE Romain ou Pontique, Marin & Vulgaire, est dict aussi

Aluine

Aluine pour sa grande amertume, comme celle de l'Aloés: aussi, Fort, c'est àdire, fort amere, ainsi distingué & appellé. Le païs de Xainctonge est remarqué pour la production de telle plante, où elle croist en perfection de bonté. Ceste herbe veut terre de moyenne fertilité, plus sablonneuse qu'argilleuse. Se seme & se replante asés facilement en la Primevere, & demeure au Iardin plusieurs annees en estat, sans ressemer. Elle est souueraine pour conforter l'estomach appliquee dessus, l'aiant au preallable vn peu amortie sur vne tuille eschauffee. L'vsage du vin où la vertu de ceste plante aura esté infuse, est de mesme efficace. Sert aussi contre le venim de mauuaises viandes & corrompues, comme champignons, poissons, chairs, fruits mal qualifiés. Sa graine tue les vers dans le corps des enfans, & des grans auec: specialement celle de Xaintonge, comme dict est, à telle cause appellee aussi, la mort aux vers, & des Apoticaires, *Semen contra*; voulans dire, *contra vermes*, pour l'excellente vertu qu'elle a contre la vermine. La conserue qui se fait des tendrons de ceste plante auec du sucre, est merueilleusement bonne contre la vieille hydropisie. L'onguent qui en est composé guerit les nouuelles playes & les vlceres de la teste. La decoction de son herbe, prouoque l'vrine & les mois des femmes. Son ius guerit le venim de la piqueure du scorpion, du serpent de la museraigne: son parfum, le mal des aureilles. Occident.

Qvinte-fveille, ce nom procede des cinq fueilles que ceste herbe porte en chacune queüe. Elle croist en tous lieux, mieux toutesfois, en terre de passable bonté & humide, qu'en trop maigre & seche. Là nous l'esleuerons par plant enraciné, plustost que par semence, au Printemps ou en l'Automne. Sa decoction bouillie iusqu'à la consomption du tiers, tenue en la bouche, appaise la douleur des dents: arreste les vlceres pourris de la bouche, & les aspretés du gosier: guerit le haut-mal: arreste le flux de sang dissenterique: est bonne contre la poison & air pestilent: contre la iaunisse, & opilation du foye.

Evfraize, vient de racine, plus facilement & plus seurement que de semence: se plaist en terre legere & humide non exposee au Soleil. Elle est aussi appellee, Luminete, pour estre sa vertu d'illuminer & esclaircir les yeux. Aussi sont-ce ses principales vtilités, que de chasser l'obscurité & esblouïssement de la veuë: à cela estant fort propre la poudre de son herbe dessechee. En outre, ceste herbe conferme la memoire.

Esclaire, en Latin, *Chelidonium*. Ce nom d'esclaire est donné à ceste herbe, à cause que d'icelle les Arondelles guerissent leurs petits de l'esborgnement, selon la commune creance. Elle demande d'estre semee vers la fin de l'Hyuer; & sortie de terre: son tige estre coupé rés de terre, apres couuert d'vne tuile, pour contraindre ses racines à se renforcer: moyennant cela, demeurera en bon estat quelques annees, pourueu qu'elle soit en terre de moyenne bonté, non trop exposee au Soleil. De deux Esclaires y a-il petite & grande; ceste-là aussi ditte herbe aux escroüelles, pour estre propre à la guerison de tel mal. La grande esclaire est singuliere pour la veuë, pour la conforter, pour esclaircir, pour la retenir, ostant la taie de yeux & autres empeschemens. Guerit les dartres, les gratelles, les vlceres: la teigne des petis enfans: la iaunisse: appaise les douleurs de la matrice.

OCCIDENT. Son ius instillé dans les dents caues, les fait tumber. La petite Esclaire, guerit les hemorroïdes, les chancres: les porreaux: les scirres.

BISTORTE ou serpentaire masle, se plaist en l'ombre & en l'humidité, en terre plus grasse que maigre. Il y en a de deux sortes, grande & petite, les deux ayans les racines entortillees, d'où est venu leur nom. En tel lieu donques nous la planterons ou semerons, selon que mieux viendra à propos. Ceste herbe est bonne aux playes: à la dissenterie: à restreindre le vomissement bilieux: à retenir le flux d'vrine: & celuy de sang d'vne playe: contre les venims, mesme contre la peste: contre les vers des petits enfans: contre la douleur des dents.

HERBE aux pouilleux, en latin *Staphisagria*, veut estre en bonne terre cultiuee & arrousee, non trop soleillee, le moderé ombrage luy agreant. On la seme au Printemps, la graine s'en recueille au commencement de Iuillet. Outre la vertu que ceste herbe a de chasser les poux, d'où elle a tiré son nom; elle guerit les gratelles: les dents douloureuses, arreste le rheume des genciues: & mise parmi les accoustremens, empesche les poux de s'y arrester aucunement.

HERBE aux pulces, ditte *Psilum* en Latin, sera semee au Printemps en bonne terre, bien cultiuee, fumee, & arrousee au besoin; sans lequel traittement ne pouuant profiter. Son herbe espandue par la chambre, en chasse les pulces, son nom manifestant telle proprieté. Appliquee sur le front, appaise la douleur de teste, & celle des yeux de mesme emploiee sur iceux; mais auec beaucoup plus d'efficace, l'eau qui en est distillee mise dans les yeux en petite quantité.

HERBE aux tigneux, *Petasites* en Latin, nous en prendrons le plant és lieux ombreux, frés & aquatiques, où elle croist naturellement pour la planter, au Printemps ou en l'Automne. Est bonne contre la peste: contre les suffocations de la matrice: contre les tranchees de ventre: vlceres malings: la vermine des enfans: difficulté de respirer & d'vriner: & la retention des menstrues. La poudre de ses fueilles dessechees, beuë auec du vin, prouoque efficacieusement la sueur, pour chasser tout venim & poison.

PERVENCHE, nous logerons ceste herbe en bonne & grasse terre, non seche ne trop exposee à la chaleur du Soleil, car c'est le lieu qu'elle demande. Ce sera au Printemps, par semence, defaillant le plant enraciné. Est bonne contre la dissenterie & autre flux de ventre: à arrester le sang coulant par le nés & par la bouche: à guerir les douleurs de la matrice; à appaiser celles des dents: est salutaire contre les venims.

SENESSON garde sa fueille verte presque toute l'annee, fleurit plusieurs fois, croist facilement en tous lieux, mesmes és vieilles murailles, sans nul soin; pour lequel naturel, nous en prendrons le plant, l'esleuerons & entretiendrons auec peu de peine. Ceste herbe ouure les hemorroïdes, & les menstrues retenues: guerit les enfleures & amas d'humeurs. Est bonne contre la grauelle & difficulté d'vriner.

BACINET; comme il y a de six à sept especes de ceste herbe, aussi luy sont donnés plusieurs noms. En François est appellee pied-de-courbin, Pied-de-coq, Pas-de-loup, Flammete. En Grec, *Batrachium*. En Latin, *Ranunculus*.

Ranunculus. Selon ses diuerses especes, diuerses en sont les couleurs de leurs fleurs, les vnes iaunes, les autres rougeastres. S'accordent neantmoins toutes en ceci, que d'aimer communément l'humidité, & d'attirer à elles les grenouilles, où ces bestes se retraïent agreablement. Moins toutesfois desire l'eau que nulle autre, celle qui porte double fleur, non beaucoup iaune, ains rougeastre. Pour esleuer ceste herbe au Iardin, nous en distinguerons les especes, à ce que sans confusion les puissions toutes loger distinctement & à toutes donner bonne terre. Là donques apres la froidures de l'Hyuer nous les planterons. Ceste herbe est bonne contre la peste: contre les fievres, tierce & quarte: contre les verrues: pourreaux larges & ronds: les mules des talons. Sert de caustique vlcerant efficacieusement iusques au brusler, ainsi que mal-heureusement les gueux s'en seruent pour vlcerer leurs bras & iambes, se contrefaisans malades. La poudre de sa racine, seche, fait esternuer: guerit le mal des dents, les mettant en pieces.

CHEVRE-FVEILLE, en Latin *Caprifolium*, croist par tout où l'on veut: son naturel est, neantmoins, de se loger prés des haïes & buissons pour s'y agraffer. De là nous-nous pouruoirrons de plant pour le mettre au Iardin, au Printemps ou en l'Automne, luy donnant quartier selon qu'il le desire. Ceste herbe desopile la rate: resoult la lasseté: prouoque l'vrine. Sert à ceux qui ne peuuent auoir leur haleine qu'auec difficulté.

LIERRE terrestre ditte en Latin, *Hedera terrestris*, vient de soimesme parmi les buissons, sans culture. Ceste herbe a les fueilles semblables au lierre, vn peu moindres & plus deliees, rempe à terre sans beaucoup s'esleuer. Auec peu de peine, nous la planterons & esleuerons au Iardin, sa non-delicatesse le permettant. Le baume qui est faict des fueilles de ce Lierre, est excellent pour coupeures & plaies recentes, pour toutes cicatrices-escorcheures, vlceres malings, bruslures. En clystere, guerit les coliques. Ses fueilles cuites en vinaigre & mangees en salade, desopilent la rate. Son ius le prenant par le nés guerit la puanteur & la defluxion d'iceluy, & celle de l'aureille, purge aussi le cerueau. Sa gomme tue les poux, & oste le poil.

PAS-DASNE, *Tussilago & Farfaria*, en Latin; aussi est ceste herbe ditte, *Vngula Cabalina*. Croist en lieu aquatique és palus. Tel logis luy ferons-nous au iardin, où nous la transplanterons au Printemps, ou en l'Automne. Conforte le poulmon: est bonne contre la peste: contre la toux: la difficulté d'halainer: principalement c'est le parfum receu par la bouche auec vn entonnoir, qui effectue tels remedes.

LYSIMACHIE, a prins son nom du Roy Lysimachus son inuenteur. Elle est aussi appellee, *Salicaria*, pour la ressemblance de ses fueilles, à celles du saux. L'on la nomme en François Corneolle ou Chasse-bosse. Elle s'enjeance és sausaies prés des riuieres. Le Printemps ou l'Automne sont les saisons de la planter: defaillant le plant nous-nous seruirons de la graine pour l'esleuer. Ceste herbe est bonne pour les dissenteries, crachement de sang, contre le flux de sang, du nés, des menstrues des femmes, arreste aussi le sang des playes. La poudre de ceste herbe, dessechee, sert aux remedes susdits, & à guerir les escorcheures, mesmes celles des pieds faites par souliers mal-aisés.

BARBE-DECHEVRE, pour la ressemblance que les fleurs de ceste herbe ont à la barbe de cest animal, la plāte est ainsi appellee: on la dit aussi *Vlmaria*, à cause que ses fueilles ressemblent celles de l'orme. Elle se plaist és vallees ombreuses, plus humides que seches, d'où en tirerons le plant pour l'appriuoiser au Iardin. Sa decoction purge & esmunde le flegme, gros & espés; est salutaire au mal caducq. La poudre de ses racines & fueilles, guerissent le flux de ventre, & de sang. L'eau distillee de ceste herbe, beuë, sert aux playes interieures & exterieures.

Les Simples du Septentrion.

SEPTENTRION.



GENTIANE de Gentius Roy d'Illyrie qui premier la mit en reputation: Est herbe de montaigne, souffre l'ombrage, aime l'humidité. Ses fueilles sont presque rouges, sortans prés de ses racines. Elle s'edifie, & par semence & par plant enraciné: fleurit & graine dans l'Esté; ne se soucie pas beaucoup de culture, bien que plus grande vient-elle estant labouree, que laissee en friche. Est bonne contre les fievres: contre les vers. Sert à faire collyres pour les yeux malades d'inflamation. Sa racine est bonne contre la peste: contre la morsure des bestes venimeuses: contre la douleur d'estomach, & de foie, prinse auec de l'eau en breuage. Aide à l'enfantement.

CABARET, en Latin, *Asarum*, ne vient si bien ne si tost par semence, que par plant enraciné, à faute duquel, l'on se seruira de la semence. Ne desire ni la culture ni l'arrousement: fleurit és deux saisons de l'annee, Printemps & Automne, & en ceste-ci, en recueille-on la graine pour semer. Sa fueille sert à faire dormir: à guerir les enfleures que les femmes de nouueau accouchees, ont aux mammelles: la douleur de teste: les inflamations & rougeur des yeux: les fistules du conduict du nés: la goutte sciatique. Et sa racine, à prouoquer l'vrine: les menstrues des femmes: aux hydropiques: à chasser les fievres tierce & quarte: à la difficulté de respirer & d'vriner.

VERGE-D'OR, s'edifie par semence au Printemps, en terre grasse & bien cultiuee, & lieu ombreux. Ceste herbe est propre à la dissenterie: fait vriner: comminue le calcul: conglutine les vlceres & fistules.

MORS-DV-DIABLE. Les Apoticaires la nomment en Latin, *Morsus diaboli*. Parce que la racine de ceste herbe est tronquee, de telle sorte qu'on diroit en auoir esté prins vn morceau auec les dents, ce nom luy a esté donné: croyant le vulgaire superstitieux, que c'est le diable qui l'a fait, qui, envieux du bien que ceste plante cause au genre humain, le secourant en diuerses maladies, y a laissé les marques de son venim. Ceste herbe demande terre de moyenne valeur, plus humide que seche, où l'on la semera defaillant le plant au Printemps plustost qu'en l'Automne. Est bonne contre les douleurs de l'amarri: contre les tumeurs pestilentes: contre la vermine des petits enfans: pour dissoudre le sang figé & grumelé.

BETOINE, nommee en Latin, *Betonica*, de ceux qui les premiers l'ont treuuee, nommés, *Vetones*, peuple d'Espaigne. Se seme à faute de plant, mais veut bonne terre, moite & ombragee, non trop exposee en plein Soleil, où s'entretient à petit soin. Ceste herbe est fort recerchee pour l'abondance de ses vertus. Appliquee en cataplasme est bonne contre les morsures des bestes venimeuses: guerit les playes de la teste, & autres vlceres caues &

ues & chancreuſes : fait ſuppurer les foruncles. Sa decoction faicte en vin blanc, prouoque l'vrine : rompt le calcul : appaiſe les douleurs de reins: celles de la matrice. En apozeme, purge le poulmon & le foye. Auſſi eſt ſalutaire ceſte herbe à la digeſtion: contre le haut-mal: le crachement de ſang: l'hydropiſie: le venim & poiſon, y ſeruant de ſingulier preſeruatif. Sa racine fait vomir les flegmes, deſchargeant l'eſtomach. SEPTENTRION.

SEAV DE-SALOMON, autrement dit, *Polygonatum*, ſe loge en lieu haut, loin d'humidité, en terre toutesfois de paſſable bonté, où à faute de plant, ſera employee la graine. Les meurtriſſures, les lentilles du viſage, auſſi les taches & macules du haſle du Soleil, ſont gueries par la racine ou ius de ceſte herbe. L'eau qui en eſt diſtillee, propre à tel ſeruice, & à nettoier la face.

SCOLOPENDRE, appellee auſſi Langue-de-cerf, s'eſleue ſeulement par plant enraciné; ne fait ne fleur ne ſemence, non pas meſme tige eſleué hors de terre, car ſes fueilles ſortent immediatement de ſes racines, leſquelles conuient arracher pour eſtre tranſplantees. Nous la planterons au mois de Mars ou d'Auril, en terre ſablonneuſe, toutesfois humide : deſirant ceſte herbe, eſtre ſouuent arrouſee, preſques autre ſoin ne luy eſtant requis pour ſon entretient. Elle guerit l'opilation & enflure de la rate : auſſi ſoulage ceux qui ſont tourmentés de fievre quarte.

LANGVE-DE-CHIEN, deſire la terre ſablonneuſe & legere, & ſe contente de peu de culture, ſans ſe ſoucier de beaucoup d'arouſement. Eſt de grande efficace pour la gueriſon des hemorroïdes : des bruſlures : des feux volages : vieilles playes, appliquant ceſte herbe, auec ſon ius, ſur les lieux dolents : comme auſſi appaiſe les douleurs & inflammations des membres.

LANGVE-DE-SERPENT, ceſte herbe reſſemble aſsés bien la langue de tel animal, dont elle a tiré ce nom. Ne ſe loge iamais qu'en bonne terre, graſſe & humide; ſe plaiſt à la culture & à l'arrouſement : mais comment qu'on la manie, ſi ne peut-elle endurer les chaleurs de l'Eſté, à l'approche deſquelles elle defaut & ſe perd. Par plant enraciné, nous l'edifierons au iardin, au commencement de la Primevere. Ceſte herbe a beaucoup de vertu à reſoudre les tumeurs: à guerir les bruſlures, vlceres & playes malignes, & inflammations: & arreſter les defluxions des yeux.

GERMANDREE-D'EAV ou Chamarras, aime lieu plus froid que chaut, plus humide que ſec, & gras que maigre. A cauſe de la ſenteur des eaux ſortant des fueilles broiee de ceſte plante, elle eſt appellee des Grecs *Scordion*; des Latins *Tixagro paluſtris*. Fleurit au mois de Iuin & de Iuillet, mais de telle ſorte, qu'il ſemble que ſes fleurs ne durent qu'vn iour, d'autant qu'à meſure que les vnes s'en vont, les autres viennent, ainſi alternatiuement paroiſſans & ſe cachãs, ſur-naiſſans les vnes aux autres. Par plant enraciné l'on s'en engeance, au mois de Feurier ou de Mars. Contre toutes poiſons eſt bonne ceſte herbe, meſme contre la peſte, contre la diſſentetie. Prouoque l'vrine & les fleurs des femmes: purge les vlceres: reſtreint les excroiſſances de la chair: rechauffe les membres refroidis.

TOVRMENTILLE, ainſi ditte de ce qu'elle appaiſe le tourment des dents: en Latin on l'appelle, *Septifolium*, à cauſe du nombre de ſes fueilles.

SEPTEN-TRION. Se loge en lieu aquatique & ombrageux, toutesfois, elle choisit bonne & forte terre. Par semēce, à faute de plant, la logerons au Iardin, au Printemps, ou en l'Automne. Ceste herbe sert aux difficultés d'vriner: aux vieilles fistules: resiste aux venins: appaise les dissenteries: crachement de sang: les menstrues des femmes. Soulage les maladies de rage & de colere. Guerit le mal des dents. Est singuliere contre la peste.

CAMPANE ou Aulnee, en Latin, *Enula-Campana*, se plante par rejettons enracinés, & ce au mois de Feurier ou de Mars, fort largement l'vn de l'autre, pour donner place à son herbe, de s'estendre en largeur & hauteur selon son naturel. Est bonne à la colique passion: à l'estomach: à la difficulté d'haleine: aux conuulsions: spasmes: enfleures: aux sciatiques, à faire cracher. La decoction de sa racine resiouyt: prouoque l'vrine: & les fleurs de femmes.

CVRAGE s'esleue mieux & plustost plantee de racine, que par semence, & en terroir humide, qu'en sec. En Latin s'appelle, *Persicaria*, à cause que ses fueilles ressemblent aucunement celles du pescher. Elles ont vne tache noire en l'vn des costés. En vnguent, est propre pour les playes, mesme pour celles du fondement: en clystere, pour la dissenterie. Toutes sortes de blessures des bestes bouuines & cheualines, sans fraction des os, sont gueries par le lauement de la decoction de ceste herbe. Mais auec plus d'efficace, l'herbe mesme cause ces remedes, appliquee sur les playes, l'aiāt au prealable froixee entre les mains. Sa fueille arreste le sang fluant du nés, la tenant au plat de la main la tache la ioignant. Au contraire, renuersee de l'autre costé, prouoque le sang: ainsi, auec meruelle, void-on en ceste herbe, deux effects diuers, par la diuerse application. Le ius de ceste plante, chasse les punaises des chalits, & tuë les vers des blessures. Les chairs de mouton, de bœuf, & de veau, se conseruent fresches plus que de leur naturel quelques iours, par la vertu de ceste herbe, en èstans enuelopees.

PIED-DE-LION ne peut viure qu'en bonne terre, grasse & humide, plus argilleuse que sablonneuse. Là donques nous la logerons par semence, à faute de plant enraciné, au mois de Mars ou d'Auril. Ceste herbe est singuliere, pour la grande vertu qu'elle a de reünir, & guerir toutes hergnes & rompures de petits enfans: comme aussi profite merueilleusement à toutes playes, les lauans de sa decoction. Vn linge trempé dans icelle decoction & appliqué sur les mammelles des femmes qui les ont lasches & molles, les endurcit & affermit.

GREMIL, autrement dit herbe aux perles, & en Latin, *Milium solis* & *Litospermon*, se plaist en terroir sec & aëré, où il viēt de lui-mesme: mais auec plus d'auancement, estant semé & cultiué au Iardin. Ce sera par semēce que l'edifierons, la jettant en terre au mois de Mars ou d'Auril. Ceste herbe prouoque l'vrine: rompt la pierre en la vessie: est bonne contre la chaude-pisse: donne grande aide femmes qui sont en trauail d'enfans.

CHARDON-A-CENT-TESTES, en Latin, *Eryngium*, vient és lieux aspres & non cultiués. De là nous en tirerons la graine en Esté, & la semerons au Iardin, au Printemps ou en l'Automne. Sert contre la colique: la grauelle: la difficulté d'vriner: l'indisposition des reins: contre la morsure des bestes venimeuses, & venim de poison: la retention des menstrues. L'eau qui en

qui en est distillee, est bonne contre les fievres quotidiane & quarte : contre l'infection de la verole, confortant le foye.

PVCE DANE, appellé, *Feniculus porcinus*, en Latin ; vient mieux en lieu ombragé que soleillé: tel nous luy choisirons, pour le planter au Printemps ou en l'Autóne, comme viendra mieux à propos, ne s'arrestãt à la semence qu'à faute de plãt enraciné. Le suc de ceste herbe sert à la guerison de la douleur des nerfs: des maladies du poulmon: des reins, & de la poitrine, engendrees d'humeurs grosses & visqueuses. Donne allegeance aux duttés de la ratele : à toutes passions de nerfs : aux douleurs des dents. Parfums faits de sa racine, recreent les femmes tourmentees de la suffocation de l'amarri.

GRATERON, dit aussi Rieble & Aspertule, à cause que par son aspreté, elle s'attache aux habillemens de ceux qui l'approchent. Ceste plante se loge en terre presque deserte, n'ayant besoin de culture. Auec doncques peu de peine la logerons-nous : seulement en semerons la graine au printemps. Les fueilles de ceste plante, broyees sur la piqueure des serpens & des araignes, en chassent le venin, pourueu aussi qu'on boiue auec du vin de la semẽce pulueri see de ceste herbe. Son jus guerit les douleurs des aureilles. L'eau distillee de ceste plante, est singuliere cõtre la pleuresie & autre mal de costé.

PARIETAIRE, auec beaucoup de facilité vient ceste herbe, car elle croist sur les murailles sans nul soin, d'où elle a prins le nom. On l'appelle aussi, *Perdicum*, d'autant que les perdris en mangent volõtiers: *Helxine*, parce qu'elle a rude semence, s'attachant aux habits. Par semence nous la logerons au iardin, en lieu le plus approchãt de son naturel: ce sera au Printemps plustost qu'en l'Automne, pour tant plus asseurément la faire reprendre, que moins aura à craindre l'importunité de l'Hyuer. Ceste herbe est bonne pour ouurir les hemorroïdes, broyee & appliquee en cataplasme. Aussi pour retenir le boyau aualé: apppaiser la colique: les gouttes. Resoult les apostumes de la pierre, appaisant les douleurs.

Les Simples du Midy. MIDI.


HARDON-BENIT est semé en bonne & grasse terre, au mois d'Auril ou de May, la Lune estant nouuelle: desire la culture & l'arrousement : fait graine au mois d'Aoust, ou bien au commencement de Septembre, plus tost ou plus tard selon le pays. Plusieurs vertus a ceste plante. La decoction de son herbe appaise la colique, & la douleur des reins : tue les vers des enfans. Sert à desopiler : à faire vriner : à briser la pierre: à guerir les vlceres du poulmon. L'eau qui est distillee sert contre toutes sortes de fievres. Sa graine prinse du poids d'vn escu auec du vin blanc, conforte la memoire.

VERVAINE, de deux sexes y en a-il, le masle a le tige plus haut, que la femelle. Tous deux veulent estre plantés par racine, se rendans tant plus beaux, que mieux cultiués ils sont, & tant meilleur en est le fons. On la plãte par racine, au Printemps & en l'Automne. Ceste herbe a esté en grande reputation entre les Anciens Romains, l'appellans sacree. L'Autel de leur Dieu Iupiter, en estoit baloyé auant que d'y sacrifier. Les ambassadeurs vers les ennemis, en estoyent coronés. Leurs maisons particulieres purgees, tant ces pauures Payens estoyent subiects à superstitions. D'eux les sorciers modernes, ont apprins à se seruir de ceste herbe en leurs enchantemens, comme escho

MIDI. me eſcholiers de meſme maiſtre. Satan ennemi du gére humain, ainſi qu'on dit. Ceſte herbe appaiſe la douleur des dents, & les affermit : guerit les vlceres de la bouche : le mal de teſte, y affermit les cheueux, les gardant d'en tumber. Eſt bonne contre les fievres tierce & quatre : contre la colique & grauelle beuë en decoction, laquelle ſoulage ceux qui commencent d'eſtre ladres, & les trauaillés du haut mal. Si l'on s'en ſert en bien auec fumeterre, eau & vinaigre, ſert contre gratelles, dartres, feu volant.

MAVVES & Guimauues, pour leur vertu amoliſſante, ſont ainſi appellees des Grecs & des Latins. De pluſieurs eſpeces y en a-il, plus haut montans les tiges des vnes que des autres, cõme auſſi diuerſes en ſont leurs fueilles. Les Mauues, qui croiſſent d'elles-meſmes en campagne, ne ſont nonplus toutes d'vne ſorte, ains ſe diuiſent en deux, les vnes trainans à terre, les autres montans en haut, comme arbriſſeaux. Demandent bons fonds. L'on les eſleue au jardin, par ſemence, la mettant en terre au mois d'Aouſt, puis en tranſplantant ſes jettons, comme chous, vers l'iſſuë de l'Automne, à fin que la proximité de l'Hyuer les arreſte de croiſtre trop hautement, les plus baſſes plantes eſtãs celle qu'on deſire le plus, pour en faire engroſſir les racines, où conſiſte beaucoup de leur vertu. La blancheur auſſi eſt deſirable en ceſte herbe, la Mauue blanche particulierement ditte Guimauue, eſtant fort priſee. De toutes leſquelles eſpeces, tire-on beaucoup d'vtilité ſelon leurs diuerſes facultés. Tout ce qui eſt en elles eſt bon; car & racines, & troncs, & fueilles, ſeruent à pluſieurs remedes. A faire vriner : à amollir le ventre : à empeſcher les inflammations : à oſter les durtez de la matrice : à guerir les piqueures des mouſches à miel & gueſpes, meſmes à les empeſcher de nuire, ſe frottant les mains de leur jus : à preſeruer la perſonne du venin de la morſure des mauuaiſes beſtes. La racine de la Mauue blanche, eſt ſinguliere pour nettoyer les dents, les en frottant auec vn tronçon d'icelle à ce accommodé.

VERONIQVE, maſle & femelle, different en ce, que le maſle a la fleur tendante à la couleur rouge, & la femelle à la jaune; les deux ont l'herbe rampant à terre, plus verte l'ayant la femelle que le maſle. Ceſte herbe ſe ſeme au Prin-temps, en bonne terre, bien cultiuee, où pour ſes excellentes vertus, la conſeruerons cherement. Elle eſt bonne contre la Ladrerie : vn Roy de France en ayant eſté anciennement gueri, ainſi que pluſieurs l'ont eſcrit. Contre les bleſſures du loup, telle proprieté deſcouuerte par vn veneur d'vn Roy de France, qui vid vn cerf s'eſchappant des dents d'vn loup, bleſſé, aller manger de la Veronique, & s'y veautrer deſſus. Contre toutes autres bleſſeures. Eſt ſouueraine en clyſteres, pour la diſſenterie : en breuuage, pour les fievres peſtilentes, & vlceres des poulmons.

SAXIFRAGE, de deux ſortes y en a-il, grande & petite, diuerſes auſſi ſont à la fleur; car l'vne l'a jaune, l'autre blanche. Ils ſe ſemẽt par certains grains venans pres des racines de la plante. Ce ſera au mois de Mars, en terre legere & ſeiche, ſans ſe ſoucier de lui dõner grãde culture, ayãt aſſez de peu de ſoin. La vertu de ceſte herbe eſt de rompre la pierre : de prouoquer l'vrine, & le flux mẽſtrual des femmes : de ietter hors de l'eſtomach, les groſſes humeurs.

PIVOINE, en Latin, *Peonia*, de Peon ſon inuenteur. Elle vient naturellement en terroir ſec & aride, chaud, & expoſé au Soleil. L'on s'en engeance par

ce par graine & par plant, sans grande culture. La Gorce petite villete pres Ville-neufue de Berc, païs de Viuares en Languedoc, abōde en telle plante, dont le meilleur consiste en sa racine: de là les marchands l'enuoyent aux foires de Lyon, pour la fourniture de toute la France. Est bonne contre la jaunisse: contre le haut-mal: la douleur des reins, & de la vessie. Sert de bon remede aux morsures & piqueures venimeuses; & au recouurement de la parole presque perduë. La racine penduë au col des petits enfans, chasse le venim, estant aussi salutaire pour leurs dents, s'en frottans les genciues. MIDI.

HERBE-AV-TVRC, appellee aussi Hermole, ayme terre sablonneuse & seche: par semence ou par plant enraciné, l'on s'en engeance, comme mieux vient à propos, sans grande culture, pour sa non-delicatesse. La vertu de ceste herbe, est, de prouoquer l'vrine retenuë; & de comminuer le calcul, beuuāt la poudre d'icelle herbe, auec potage ou vin blanc.

BRANCHE-VRSINE, en Latin *Acanthus*. Des Antiques Architectes est venuë la coustume d'entailler les fueilles de Branche-vrsine és chapiteaux des Colomnes Corinthiénes, pour laquelle cause, a esté ceste herbe anciennement appellee par les Romains, *Marmoralia*, d'autant que communémēt les colomnes estoient de marbre. On la seme au mois de Mars ou d'Auril, en jardin bien cultiué & arrousé, luy donnant terre plur sablonneuse qu'argilleuse. Ses racines & fueilles seruent à faire vriner: à arrester le flux de ventre. Aydant aux hydropiques. Sont bonnes aux extorsions de nerfs.

ARISTOLOCHIE de deux sortes, longue & ronde, desire bonne terre, l'air plus chaud que froid. L'on la seme au Prin-temps. Est bonne à la courte haleine: à faire cracher: à purger les poulmons: aux conuulsions: spasmes: douleur de costez: à nettoyer les playes: les genciues: les dents: à prouoquer l'vrine. A plusieurs maladies de femmes sert aussi ceste plante, à esmouuoir leurs mois: à pousser l'arriere-faix, l'enfant mort, & à nettoyer la matrice de toutes superfluitez.

MILLE-PERTVIS, en Latin, *Perforatā*, ainsi appellee ceste herbe, parce que regardant ses fueilles à la lueur du Soleil, semblent estre percees de plusieurs petits trous. On la seme au Prin-temps, en terre legere & pierreuse. Sa graine puluerisee & beuë en vin blanc, guerit la fievre tierce: soulage ceux qui sont tourmentez de goutte sciatique. La seule poudre mise sur les vlceres, pourris & humides, les guerit. La decoction de toute l'herbe, prouoque l'vrine, & les fleurs des femmes.

PIED-DE-VEAV, autrement *Iarrum*, ou *Arum*, en Latin se loge communément en bonne terre, plus humide que seche. Ceste herbe paroist des premieres apres l'Hyuer, estans lors ses larges fueilles, viande secourable aux pourceaux: fleurit en Iuin, ses graines emmoncelees & enueloppees d'vne pellicule, comme millet de Turquie, à leur maturité estans jaunes, comme saffran. Se seme au mois de Mars. Ceste herbe est bonne contre les gouttes podagres: à chasser les phlegmes: esmeut l'vrine & les fleurs des femmes. Le suc guerit toutes sortes d'vlceres, mesmes les brebis blessees & escorchees du loup, ou par autre euenement. Les fueilles cuites en vin & huile, seruent à la guerison des brusleures: profitent és membres disloquez: aux hemorroïdes aussi. Sa decoction, à la respiration, guerissant la vieille toux. Ses racines empesent le linge. A tel vsage estans employees par les villageoises de plu

MIDI. de plusieurs endroits de la Normandie, auec non guiere moins de blanche delicatesse, que les Damoiselles font leur subtil empois. Aprés auoir raclé les racines, les escachent & bouillent, puis la decoction passee à trauers d'vn linge, en cuisant sur le feu est espessie à suffisance. En Esté, elles font prouision pour l'Hyuer de telles racines, les raclans, comme naueaux, tronçonnans, & enfilans ainsi que patinostres, afin de les faire secher, & par ce moien les garder longuement sans corruption.

IVE-ATRITIQVE, nous planterons ceste herbe en l'Atomne, en terre sablonneuse, pierreuse, & seche. Elle guerit la goutte sciatique: fait vriner: prouoque les mois des femmes: aide à l'enfantement.

BVGLE, ceste herbe est des Latins appellee, *Consolida-petra*, à cause qu'elle croist facilement en lieu pierreux & sec. Desire d'estre plantee par racine, non semee, & de n'estre beaucoup cultiuee. Tout ce qui est en ceste plante est propre pour consolider playes, tant interieures qu'exterieures de telle vertu, ayant prins son nom Latin.

CARLINE, ce nom vient du Roy Charles-magne, parce que de ceste herbe, son exercite fut gueri de la peste, qui le trauailloit fort. Le terroir sec & pierreux, exposé en plein Soleil, est son vray pays. Là nous la semerons au Printemps, à faute de plant enraciné. La poudre de ceste herbe, desseche les playes: chasse la peste. Est bonne contre la retention d'vrine: contre les conuulsions. Fortifie le cœur en cataplasme. Son herbe trempee en vin aigre, profite à la goutte sciatique, appliquee sur la partie dolente.

FRANXINELLE, ceste plante veut estre logee en terroir gras, à l'abri de la Bize, par plant enraciné, au Printemps: la semence s'employera au defaut du plan: là elle sera diligemment cultiuee, & arrousee au besoin. Elle est aussi appellee, Dictame bastard. Sa vertu est, de faire vriner: de rõpre la pierre: de prouoquer les menstruës des femmes: de faire sortir l'enfant mort & l'arriere-faix: de tuer les vers des petits enfans.

GERMENDRE de deux sortes, l'vne ditte d'eau & *Scordion*, l'autre *Chamadris*, ou Petit Chesne, à cause de la semblance de ses fueilles à celles du chesne. Vient en pays sec & pierreux, en air plus chaud que froid, exposé au Soleil, plustost de plant enraciné, que de semence. Ce sera au Printẽps ou en l'Autõne, cõme mieux s'accordera. La Germendree est bõne contre la peste, cõtre la fievre tierce: la iaunisse: la morsure des serpens: la vieille toux: la dissenterie: difficulté d'vriner: l'epilepsie: douleurs de teste, autres maladies du cerueau. Guerit les conuulsions: le mal de costé: la podagre: les grandes playes: eschauffe les entrailles: prouoque les vrines & les fleurs des femmes.

NICOTIANE, ceste herbe a tiré son nom de maistre Ian Nicot, natif de Nismes en Languedoc, iadis ambassadeur en Portugal pour le Roy Henry secõd: ayant fait venir ceste rare plante des Indes en Portugal, l'enuoya apres en France, où elle s'est naturalisee, & pour ses excellẽtes vertus, est soigneusement conseruee par les Iardins, y tenant rang honorable. On tient que c'est le Petum des Americains. Il y en a de deux sexes, masle & femelle: le masle aiant grãdes fueilles, & la femelle petites, au respect de celles du masle. Estant originaire de pays chaud, est necessaire de la loger à l'aspect du Soleil de Midi, ayãt en dos vne muraille pour abri, & la couurir en Hyuer de quelque legere couuerture, afin de luy parer le froid. L'on la seme en terre bien deliee

deliee & engraissee, & ce aprés l'Hyuer, au mois de Mars ou d'Auril, puis les iettons en prouenans, doucement arrachez, sont transplantez en lieu conuenable: où moyennant bonne culture, & conuenable arrousement, auec requise couuerture, la plante se renforce, & dure plusieurs annees, chacune faisant de la graine pour en resemer de nouueau. Les vertus de ceste plante sont si grandes, & en si grand nombre, qu'à bon droit l'a-on appellee, l'herbe de tous maux. Est souueraine pour guerir toutes sortes de plays, en quelle partie du corps qu'elles soient, vieilles & nouuelles, brusleures, cheutes, rompures. Mal de teste, de dents, de la matrice. Douleurs de bras & de iambes. Goutes, enflures, roignes, teignes, dartres, nolimetangere, mules és talons, difficultez d'vriner, d'haleiner, vieille toux, colique. Son eau distillee a les mesmes vertus, sa poudre aussi: mais sur tout, son huile, comme ayant tiré la quintessence de la vertu de la plante. Des excellens vnguens en sont composés, pour seruir à plusieurs remedes. Les punaises sont tuees & bānies des chalits pour long tēps, par le seul frotter auec ceste herbe, mesme de la grāde: La fumee du Petum masle, dit aussi, Tabac, prinse par la bouche auec vn cornet à ce approprié, est bonne pour le cerueau, la veuë, l'ouië, les dēts, pour l'esthomac le deschargeāt de flegmes, s'en seruant le matin à jeun. Midi.

QVOQVELICOQ est espece de Pauot. Il croist en terre grasse & bien labouree, estant en fleur vn peu deuant la maturité des bleds, parmi lesquels se mesle-il. Là nous en prendrons le plant pour le loger au jardin, en l'Automne. Sa decoction est propre pour faire dormir: appaise les phrenetiques: ramolit le ventre: des-enfle les apostumes des parties honteuses: fait cracher. L'eau distillee de ceste herbe, donnee à boire auec quelque syrop, est singulier remede contre la phrenesie.

PASSERAGE, pour le goust de poivre qu'on recognoit en ceste herbe, est appellee en Latin *Piperitis*. L'on la plante incontinent apres l'Hyuer, & moyennant bonne culture, & qu'on ne la tonde trop souuent, dure plusieurs annees au jardin. Guerit la goutte sciatique, appliquee en cataplasme auec graisse de pourceau. Nettoye les taches & macules du visage. L'herbe frottee entre les doigts, a quelque senteur de moustarde.

BVGLOSE ou langue de beuf, demande terre de froment bien cultiuee, plus argilleuse que sablonneuse, plus humide que seiche. Nous la semerons à la fin du mois de Feurier, ou commencement de Mars. Ceste-cy a ses vertus plus fortes, que la Buglose ou Bourrache des jardins, quoy que symbolisans presque en toutes proprietez. Sa fleur rejouït quand on en met dans le vin en le beuuant. Sa racine mise bouïllir dans le moust, laisse au vin telle vertu pour toute l'annee. Ses fueilles tendres mangees en potage, causent le mesme, & laschent le ventre. Sa decoction ayde aux femmes accouchees, pour leur faire sortir l'arriere-faix. Son jus est bon contre les venims; contre la fievre tierce. Son eau distilee, est bonne contre la resuerie qui suruient aux febricitans. Esteint les inflammations des yeux. Fait abonder en lait les nourrices. Ayde à ceux qui sont mordus des serpens, & aussi engarde d'en estre frappé, ayant beu de ladicte eau.

CAMOMILLE, il y a de trois sortes de ceste herbe, differentes en leurs fleurs, aucunes les ayans blanches, les autres jaunes, purpurees. Aussi en diuers terroirs s'engeancent-elles, humides, secs. Par plant enraciné, nous les

placerons

Midi. placerons au jardin en Automne, ou Prin-temps, comme mieux viendra à propos. Le jus des fueilles de ceste plante, est bon à la fievre tierce. Le bain auquel l'on met abondance de Camomille, est singulier pour renforcer les membres debilitez, adoucir les joinctures des bras & jambes, adoucir les reins & les nerfs. Son eau distilee, est tres-propre contre les fievres. Son huile, à oster la douleur des jointures des membres. Ses fueilles mortifiees sur vne paisle ou brique chaude, appaisent leur douleur de teste.

Agripavme, appellee en Latin, *Cordiaca*, vient sans nul soin, és lieux mal cultiuez. Par plant enraciné, la logerons au jardin, au Prin-temps ou en l'Automne. Desopile, fait cracher, tuë les vers, descharge de pituite les poulmons: prouoque les mois des femmes, leur ayde au trauail d'enfant, est profitable contre le haut-mal.

Ortie, en Latin, *Vrtica*, du mot signifiant brusler; d'autant que telle herbe, en la touchant, fait cuire comme feu. Il y en a de plusieurs especes, lesquelles nous rapporterōs à deux, à sçauoir, à vne Ortie dicte morte, & à autre griesche, pour grecque, par mot corrompu. L'vne & l'autre sont fort faciles à esleuer, d'elles-mesmes s'engeançans sans nulle culture, & ce, en terre plus seche qu'humide. Nous nous en meublerons par semence, la iettant en terre au Printemps, auec fort peu de labeur, à cause de son facile accroissement. Le ius de ceste herbe, beu, prouoque l'vrine: rompt le calcul: arreste le sang fluant impetueusement du nés, si on en frotte le front; comme le mesme font les fueilles pilees, appliquees sur le nés, & sur l'entredeux des espaules: auancent les menstrues des femmes: appaisent l'ardeur de la fievre. La graine de ceste plante puluerisee & beuë auec du vin, est bonne contre la courte haleine: la pleuresie: l'inflammation du poulmon: appaise la toux violente: fait abondamment cracher. La decoction de leurs fueilles, prouoque les fleurs des femmes: amollit le ventre: fait vriner. Le ius de l'herbe gargarisé, appaise la luete enflammee.

Manrvbe, en Latin, *Marrubium & Pressium*, vient en tous lieux, mais gayement sans culture és mazures des vieux bastimens. L'on s'en engeance par semence. Le ius des fueilles de ceste herbe auec miel, est bon contre la courte haleine, faisant cracher au grand soulagement des asthmatiques. Aide aux femmes à attirer l'arriere-faix apres l'enfantement. Ceste herbe sert contre la douleur des costés: purge les vieilles vlceres: aiguise la veuë: son ius mis dans le nés guerit la iaunisse: & auec huile rozat mis dans l'oreille, appaise les douleurs.

CHAPITRE

LE IARDIN FRVITIER en general.

CHAP. XVI.

ENsvit le jardin Fruitier ou Verger, lequel i'ay deliberé vous representer naifuement, pour vous accommoder de precieux Arbres fruitiers, auec autant de facilité, & aussi-tost, que le naturel de la chose le permet. Mesnagerie, pour sa noblesse, pour la varieté & richesse de ce qu'elle contient, tres-requise d'vn chacun, & recerchee de toutes sortes d'hommes, habitans des villes, & des champs. En la cognoissance desquelles qualitez, tant plaisantes & vtiles, l'homme de gentil esprit se delectera, considerant les arbres fruitiers dés leur origine. Car despuis leur premiere ieunesse, iusques à leur derniere vieillesse, en tous temps, & toutes saisons, vestus & despouïllez de fueille, donnent matiere de contentement, pour leurs salutaires ombrages de l'Esté, asseuré rampar contre les vents de l'Hyuer, & joyeuse retraitte des oiseaux durant l'annee. Les jettons qu'ils repoussent à la Prime-vere, comme reprenans nouuelle vie, sortans du profond sommeil de l'Hyuer : les fleurs dont ils se parent, auant-coureuses de leurs richesses: en somme, tout ce qui est en eux, iusques à la cheute des fueilles, est agreable. Du fruict, est-il possible de dire tout ce qui en est? Ne se peuuét publier, ne de viue voix, ne par escrit, toutes les races des fruits, leurs especes, leurs differéces, en matieres, figures, couleurs, gousts, senteurs, ne les discerner exactement par leurs noms, estant en ce vn abisme de biens dont Dieu nous comble. Seulement dirons-nous à leur loüange, qu'ils surpassent tous autres de la terre en ceste qualité, que de sortir immediatement des arbres, prests à mettre dans la bouche, sans aucune subjection, ains seulement de ce soin, que de les retirer des bras de leur mere. Et si encores le cueillir semble trop importun, le fruict cherra de luy-mesme, releuãt l'homme de telle peine. Plusieurs peuples imitans nos premiers peres, tirent leur vie des seuls arbres : les pommes, poires, cormes, prunes, & semblables fruits, donnent aussi & à manger & à boire à aucuns. Bref, il semble que la Nature ait icy publié son chef-d'œuure, voulant que toute autre victuaille cede aux fruits des arbres. Car ni le pain, ni la chair, ni le poisson, ne sont presentez à manger, que cuits & apparcillez en cuisine, là où les fruits comparoissent sur la table des Rois & Princes, tous cruds, sans fard ne desguisement aucun: encores en leur simplicite, emportent-ils le prix, tant leurs gousts sont trouuez precieux, surpassans toute autre delicatesse. Plus rare present ne pourriez-vous faire à vos amis, que de fruits exquis: voire les plus grãds seigneurs ont accoustumé de receuoir humainement le plein panier d'abricots bien choisis, & la douzaine de poires ou prunes de remarque, que l'homme vertueux leur offre, tant petit soit-il.

Plaisir des Arbres.

Profit de leurs fruits, & leur facile vsage.

Or comme soigneusement nous recerchons les moyens de faire paroistre nostre logis des champs en le decorant de tout ce qu'estimons appartenir à tel dessein, ce ne sera petit ornement, si le fournissons de grande abondance de bons fruits. Moyennant laquelle commodité, se rendra

Le verger est article remarquable pour vn beau lieu.

nostre

ORIENT. nostre habitation passable, encores que d'autres parties vtiles defaillent l'aspreté naturelle des lieux estant corrigee par les fruicts. S'arrester à ceux du païs, & n'en vouloir prendre les races que chés les voisins, c'est tousiours en venir là, que de n'auoir autres fruicts que de communs & ordinaires, au lieu de s'efforcer d'exceller par dessus tous autres en cest endroit. En quoy outre le profit, il y a de l'honneur pour vous, & du plaisir pour toutes personnes gentilles, voyans vostre labeur. Aussi de là vient, que pour loüer vn Verger, l'on dit, l'engeance des arbres en estre venuë de loin. Il est doncques necessaire tirer la matiere de vostre Verger, de là où elle sera, de pres ou de loin, sans y espargner ne la peine, ne la despense. Ne craignez d'importuner ceux qui ont des bons fruicts, pour vous en fournir des races: car puis que les arbres precieux ne logent communément que chés les hommes vertueux, ils sont tousiours bien aises de les communiquer à leurs semblables.

Où prendra les races des bons fruicts.

Naturel des Arbres en general.

ENTRANT doncques en matiere, noterons cecy, du general naturel des arbres: Que les sauuages rapportent leur fruict tard, & les priuez d'autant plustost, que plus ils sont francs, & mieux cultiuez. Cause cela mesme, la longue & courte vie de leurs bois: car tant plus les arbres ont de delicatesse d'eux-mesmes, ou par artifice, & plus fructifient, tant moins resistent-ils aux orages. Comme cela notoirement se recognoit és forests agrestes, où les arbres viuent plus qu'és Vergers cultiués. Que toutes sortes d'arbres, ny en tous aages, ne portent indifferemment autant les vns que les autres: estant le propre des arbres à gland, des Poiriers, & Amendiers, de se charger plus en vieillesse, qu'en ieunesse. Au contraire, les Pommiers, Abricotiers, Peschers, & autres à noyau, ne rapportent tant, ne de si bons fruicts, vieux, que ieunes. Que selon le commun des choses precieuses, le dresser d'vn Verger n'est sans difficulté, principalement pour le long temps qu'il conuient employer auant que de l'auoir rendu au poinct d'en cueillir le fruict. En quoy est requis de faire prouision de longue patience, se plaisant cependant à esleuer les ieunes plantes, pour l'esperãce de l'aduenir: car sans la delectation qu'on prend à ceste œuure, peu de gens l'entreprendroient. Ce qu'attendant, ne serez entierement despourueu de bons fruicts, si à l'auance faictes enter quelque nombre de vieux arbres, sauuages, ou francs, que ja auez escartez par-cy, par-là, en vostre domaine, par l'vne des manieres cy-apres monstrees, qui mieux vous agreera: lesquels arbres, pour leur robuste force, & abondante vigueur, vous donneront contentement dans peu de temps.

Temps & patience, requises à leur esleuement.

Conuient planter les arbres estãs gros, pour en auoir tost plaisir.

PVIS qu'il est ainsi, qu'il y va de la longueur auant que les arbres soient de suffisante force, pour produire des fruicts, il s'ensuit, que tant plus gros seront les arbres, quand les ferez planter au Verger (pourueu qu'ils s'y puissent reprendre) tant plustost satisferont-ils à vostre intention. Parquoy c'est chose bien entenduë, de vous fournir de plant, dont la grosseur du tige auance le fruict, à ce que sans trop ennuyeuse attente, voyez l'effect de vostre labeur. C'est la coustume des grands, de n'espargner l'argent pour recouurer des arbres auancez, quand il est question de l'edifice des Vergers, marians par la despense, l'execution à l'inuention. Or n'estans tels moyens communiquez à tous ceux qui desirent auoir bons fruicts, ou

ne

ne pouuans commodément recouurer des arbres entés de suffisante grosseur, & autrement qualifiés ainsi qu'il appartient : nous-nous contenterons des sauuages, les enuoyans arracher és forests & taillis, afin de les transplanter en nos Vergers, pour là reprins, apres les enter en la teste, quatre ou cinq pieds sur terre. Ainsi, ne touchant rien au bas du tronc, l'arbre s'en treuuera d'autant plus auancé, que plus gros aura esté transplanté. Telle grosseur se limitera à la mesure du bras d'vn homme, des plus grands & robustes : n'estimant que l'excedant, le planter de l'Arbre fut sans hazard. Encores faut-il que l'escorce de l'arbre manifeste la ieunesse de la plante : ne tenant conte de l'arbre dont l'escorce sera dure & ridee, monstrant par là, estre ja enuieilli : non plus de celuy qui sera tourtu, ayant peu de racines, mal-plaisant à voir, ains seulement ferez estat du ieune sauuageau, dont les bonnes marques vous donnent esperance de bien fructifier. L'on se dispense là dessus, neantmoins, replantans des grands & vieux arbres auec bon succés: mais c'est auec grande despense, & certaines obseruations particulieres, comme sera veu ci apres. *De quelle mesure.*

MAIS s'il est cas, que trop de difficultés se presentent au recouurement de tel plant, soit, ou pour estre contraint d'en enuoyer cercher les Arbres par trop loin, en danger de les faire mourir en chemin, ou que n'en puissiés assembler le nombre que desirés d'esgale grandeur & vigueur requise, aurés recours aux semences & branches, par le moien desquelles serez pourueu de plant à suffisance. Et si bien telle voye est plus longue que nulle autre, aussi de toutes est-elle la meilleure : par le moyen de laquelle, sortent immediatement arbres presque domestiques, tres-capables, de receuoir toutes sortes d'affranchissemens: que sans regret l'on emploiera, auec asseurance de contentement, moiennant la faueur celeste.

LA PEPINIERE.

CHAPITRE XVII.



ET inuentee pour commencer à l'origine des arbres du Verger, lors que le plant enraciné defaut. Sur-quoy noterons, Que tous arbres generalement font semence, n'estant plante tant miserable, qui ne contienne quelque grain en lieu apparant ou caché, tendant à la conseruation de sa race. Mais d'aucuns rendent la semence tant foible, qu'elle est presques inhabile à l'engeancement. Que particulierement aucuns arbres, doublement feconds, s'edifient & par semence & par enracinement de branches : voire y en a-il de tant facile esleuement, que sans refuser aucun moien, tous peuuent estre asseurément emploiés, c'est asçauoir; & la racine, & la branche, & la semence. De tous lesquels moyens, sera faite distinction; & representé le naturel de chacun arbre, pour selon iceux, les manier tous ainsi qu'il appartient. Par semence, nous esleuerons les arbres, que par autre voye ne pourrons faire commodément. Et par branche, ceux dont la facilité de l'enracinement, nous incite n'emploier autre moyen, encores qu'ils viennent aussi par se- *La pepiniere*

Quels Arbres viennẽt de semence. Quels de branche.

mence. Ceux-là sont, poiriers, pommiers, cormiers, abricotiers, aubergers, toutes sortes de pechers, cerisiers, pruniers, iunjubiers, messiers, cornoaillers, amendiers, noiers, pins, chastaigners, coudriers. Et ceux-cy, coigners, grenadiers, coudriers, figuiers. Les premiers subdiuiserons-nous en arbres, à pepin, à noiau, & à fruit, les logeans ensemble en la pepiniere: toutesfois par planches separees pour euiter confusion. Et les derniers, en la bastardiere, pour chacun en sa place, s'esleuer & accroistre iusqu'à conuenable grosseur, pour pouuoir estre transplantés au Verger: reseruant en lieu requis, à particulariser le naturel d'aucuns arbres, pour les traiter selon qu'ils desirent. Et bien qu'auec raison peussions appeller, Noiailliere & Fruitiere, la terre de l'assemblage de telles semences, aussi bien que, Pepiniere: neantmoins, pour l'ordre, luy laisserons-nous son nom accoustumé, mesme pour ceste cause, que plus de pepins, communement, y loge-on, que, ne de noiaux ne de fruits. Dirons aussi, semer, mettre en terre tous pepins, noiaux, & fruits, desquels desirons auoir des arbres: par meilleure raison que ceux qui appellent, planter, la mesme chose, ne pouuant vser de tel mot, que là où s'agit de plant enraciné ou non, comme i'ay dit ailleurs. Dans l'enceint des iardinages, ordonnerons nostre pepiniere en lieu couuert de la Bize, & terre temperee, facile à cultiuer, & exempte de l'importunité de la poulaille, pour les grands maux qu'elle y fait, sur tout au commencement, lors que de nouueau l'on a mis les semences en terre, & que les arbrisseaux en prouenans, repoussent. Les pepins seront prins en leur parfaite maturité, choisis pesans & de belle couleur, tousiours preferant les pepins des bons fruits, à ceux des mauuais, & des meilleurs, aux bons, pour l'auantage qu'on tire de telle curiosité, espargnant quelquesfois l'enter, quant par heureux rencontre, les arbres en prouenans, rapportent fruits du tout francs: ce qu'on n'oseroit esperer, de pepins sortis de fruits de mauuaise nature. Es prouinces où pour boisson l'on se sert des fruits, le recouurement de leurs pepins est facile, car il ne faut qu'en prendre le marc à l'issuë du pressoir, aprés le secher, froisser entre les mains, & en soufflant, retirer les pepins de leur poussiere. Mais où telle commodité defaut, l'on se pouruoirra de pepins le mieux qu'il sera possible, auec exquise recerche, comme il a esté dit.

En ce lieu chap. IV.

Quels seront les pepins.

En quel tẽps, où, & comment semés.

Le temps de mettre les pepins en terre, est le mesme des semences des fromens, ayans cela commun, que de profiter bien estans semés en beau iour, non froid, ne pluuieux, ne venteux, la Lune estant en decours. Le lieu de la pepiniere sera desparti en planches & quarreaux tant longs qu'on voudra, mais seulement larges de quatre à cinq pieds, afin que par tel estroicissement, des costés l'on puisse atteindre auec la main iusqu'au milieu de la planche, pour sarcler, curer, cultiuer les nouuelles plantes & arbrisseaux prouenans des semences, sans les fouler aux pieds; comme l'on seroit contraint de faire, marchant dessus, par le trop de largeur de la planche. Les pepins seront semés asés rarement & vniment, puis l'on les couurira de deux doigts de terre, qu'on y criblera par dessus, afin que sans presse, les arbrisseaux en repoussent à volonté. Les especes seront separees par quarreaux, à ce que distinctement l'on voye les poiriers, pommiers, cormiers, pour les cultiuer selon leurs naturels. Si telles semences sont faites en Septembre

ou en

ou en Octobre, sortiront de terre dans l'Hyuer: pour des iniures duquel les engarder, sera besoin leur faire par dessus quelque legere couuerture auec des paux, perches, & pailles. Par ce moyen, à l'arriuee du Printemps, se treuueront les ieunes arbrisseaux auoir grand auantage par dessus les autres, qui semés à l'issuë de l'Hyuer, ne feront lors que naistre: & partant plus tardifs, ne les pourront attaindre de tout l'Esté. Donc mieux vaudra s'auancer, que reculer en ceste action, si la saison le porte & fauorise l'entreprinse. Leués qu'en soient de terre les iettons, aussi tost, curieusement les sarclera-on, pour gaiement & sans destourbier, les faire croistre: y retournant à toutes les fois qu'ils en auront besoin, sans souffrir qu'herbe aucune par-croisse quand & eux. Seront aussi, & pour la mesme cause, beschés, ce qui leur seruira, en outre, à leur esgaier la tere pour l'allongement des racines: mais ce sera en y allant retenu, à ce que par trop profonder en ce commencement, les racines n'en fussent offensees: ainsi faisant, s'auanceront sans destourbier, profitans toute la substance de la terre.

Se faudra abstenir de couper aux arbrisseaux aucun rejetton, pendant qu'ils sont en la pepiniere, ains les laissera-on croistre à leur gré, attendant de les curer en temps conuenable, leurs troncs estans affermis. Ce traitement les auancera de tant, que dans la mesme annee de l'ensemencement, se rendront propres à estre remués en la bastardiere, pour l'à s'acheuer de faire, pourueu qu'on les tienne arrousés durant les grandes chaleurs de l'Esté, desquelles ne pourroient sortir sans le secours de l'eau. Voila quant aux pepins, d'autres especes ne s'en treuuans que de poires, de pommes, de cormes ou sorbes, si on ne veut mettre en ce rang le meurier, ce que toutesfois ne me semble à propos, veu que de tel arbre est traicté auec les sauuages: & que pour la grande abondance requise pour la soye, l'on ne le resserre dans le Verger, ains en compose-on des forests toutes entieres.

Les arbrisseaux ne seront nullement curés en la pepiniere.

Les noiaux & fruits pour en auoir des arbres, seront semés en mesme temps que les pepins; mais diuersement, car il conuient les mettre en terre, par rayons, quatre doigts de profond, & autant de distance l'vn de l'autre. Les rayons seront faits en ligne droite, auec la serfoüete, & au fons d'iceux, posera-on les noiaux & fruits, la pointe contre-mont, non iamais au contraire, pour la commodité des germes, lesquels sortans par ceste endroit là facilement poussent. Mais parce qu'en telle obseruation, paraduenture, se pourroit trouuer par trop de curiosité, ne sera que bon, de coucher de plat les noiaux & fruits, car ainsi sans hazard ne laisseront-ils de commodément produire leurs iettons. Amandes, noix, noisetes ou auelaines, & chastaignes sont les fruits semables, lesquels il conuient emploier tous entiers, sans nullement les offenser ne rompre, demeurans au rang des noiaux, les ossemens des autres fruits, comme des abricotiers; & Pechers: de la chair desquels, l'on les despoüillera, pour estans nuds, les semer. Tous lesquels fruits & noiaux, auant que de les mettre en terre, seront ramolis dans l'eau par trois ou quatre iours, afin de faciliter leur naissance: & moins demeurer en terre, à la merci de la vermine, qui à la longue, les y ronge. Et si on desire augmenter le goust & l'odeur des fruits, qu'on espere de ce mesnage, au lieu de l'eau pure, l'on trempera les noiaux & fruits dans des precieuses liqueurs parfumees à l'vsage des poupons, curiosité

De mesme que les pepins seront employés les noiaux & fruits, pour l'engeancer.

On les trempera dans l'eau, auant que les semer.

ſi vaine, n'eſt pourtant nuiſible. Semés que ſoyent dans le mois d'Octobre ou de Nouembre, germeront à l'iſſuë de l'Hyuer, ne pouſſans leurs tendrons de long temps, pour la durté des coques qui les contiennent:leſquelles à la longue,attendries, s'entre-baillans les laiſſent ſortir.Et ceſte tardité reuient au profit de l'œuure, quand eſcoulees les froideures, les nouueaux iettons ſans crainte d'eſtre offensés du mauuais temps,vigoureuſement repouſſent à la prime-vere:employans de là en hors ſi bien la douceur des ſaiſons,que dans le prochain Eſté,ſe rendent ſuffiſamment fortifiés pour l'enter, ou le tranſplanter en la Baſtadiere l'Automne ou le Printemps ſuiuans (ſi toutesfois deſirés faire ou l'vn ou l'autre, ou tous les deux.) De ſemer les Noiaux incontinent aprés en auoir mangé les fruits, eſt ſe mettre en danger de perdre la pluſpart de ſon eſperance: d'autant que difficilement naiſſent-ils en telle ſaiſon, tenans encores beaucoup de la chaleur precedente, & qu'à peine ſortent de l'Hyuer les arbriſſeaux nés deuant les froidures, pour la delicateſſe de ſes tendres plantes:ſi qu'il n'eſt de merueille,d'en voir profiter la ſeule dixieſme partie. Si deſirés ſemer des noiaux, & fruits és lieux deſtinés pour y fructifier,ſans vous donner la peine de les tranſplanter, le pourrés faire auec eſpoir de bonne iſſue, quelque-fois cela rencontrant: mais c'eſt à la charge, d'en ſemer quatre ou cinq enſemble en chaſque lieu où deſirés vn ſeul arbre; à ce que pour le moins, vn de pluſieurs, vienne à bien pour ſatisfaire à voſtre intention. Eſtans ſortis de terre ces arbriſſeaux-ci, à la maniere de ceux à pepin, ſeront gouuernés au ſerfouër, au ſarcler, à l'arrouſer,& ſur tout à l'eſmunder,pour s'en abſtenir entierement durant le temps defendu: car les arbres à noiau, craignent plus la tranche, que nuls autres.

Quels ſont les Pepins & Noiaux pour faire Arbres du tout francs,quels non.

En general, ni les pepins, ni les noiaux ne rapportent immediatement, arbres du tout francs, pour produire fruits du tout ſemblables à leur origine: ce qu'eſt beſoin de preuoir pour en venir au remede.Les ſeuls pepins de meurier & de cormier, à la longue fructifient ſans changement.De meſmes les noiaux de menus abricots, des auberges, & des peches,ſi on les met en auſſi bonne terre,pour le moins, que celle dont on les aura tirés,& qu'ils ſoyent profitablement cultiués. Ainſi reſpondent ceux des Cornoailles, en quel terroir qu'on les loge, pour leur robuſte force. Des noiaux des gros abricots,des prunes,des ceriſes, ni des oliues,n'eſperés par le ſeul ſemer, que fruit ſauuage, comment qu'on les gouuerne. Touchant les noiers, amandiers, & Pins, par leur fruit ſeulement ſemé viennent-ils grands & francs arbres, pourueu qu'ils ſoyent en terroir leur agreant, & à propos cultiué. Par la ſemence des Chaſtaignes en aurés vous des bons arbres: mais ſans comparaiſon,meilleurs ſe rendront-ils par enter, que les laiſſans en leur naturel, comme ſera veu.

Autre moië, plus aſſeuré que le precedent, pour faire enraciner les noiaux & fruits.

CESTE-LA eſt la voie la plus vſitee à tirer arbres de noiaux & de fruits, mais non la meilleure: car vn plus aſſeuré moyen y a-il pour y paruenir, dont l'inuention eſt d'autant plus loüable, que moins ſe perdent des noiaux & fruits dans terre, ſans hazard venant à bien, tout ce qu'on employe en ceſt endroit. A l'entree de l'Hyuer, la Lune eſtant vieille, meſlerés des noiaux & des fruits dont eſt queſtion, parmi de la terre déliee que mettrés enſemble par littees dans des larges paniers, & iceux repoſerés pour

pour tout l'Hyuer, dans des caues, les humectans auec vn pied d'eau tiede, dont par fois leur iecterés dessus. Au commencement du Printemps, treuuerés les noiaux & fruits auoir germé dans la terre quatre doigts, ou demi pied de long, lors ostés de là, les ferés loger en la pepiniere les y arrangeans comme quand l'on plante des pourreaux, c'est asçauoir par raion couuert, mettant le noiau ou fruit au fons du raion; & faisant ressortir à l'air, vn peu de son germe, pour là s'acheuer d'accroistre; comme ils feront moiennant bonne culture & requis arrousement. Ainsi sans iamais auoir senti aucune importunité des temps, s'auanceront gaiement & si bien, que dans peu d'annees, se rendront beaux arbres.

Combien de meurerõt les arbrisseaux en la Pepiniere.

QVINZE ou seze mois, les arbrisseaux seiourneront en la pepiniere, non dauantage, au bout duqul temps, doucement arrachés, de là, seront transplantés en la bastardiere, pour s'y acheuer de fortifier. Ce changement leur est salutaire, ne pouuans en la pepiniere, ces ieunes plantes, se parfaire ainsi qu'il appartient: tant par trop de presse, s'oppresser les vns les autres; que par n'estre asés profondement dans terre ne pouuoir conuenablement s'enraciner: iointe ceste troisiesme raison, que chasque replantement vaut vn demi enter, aidant beaucoup à l'affranchissement des plantes sauuages. Les arbres à noiau pourront estre exempts de ce remuement, si l'on veut, les laisans à la pepiniere, iusqu'au transplanter au Verger. Mais qui desirera d'exceller ses voisins en la bonté de ces fruits-cy, les surpassera en ceste despense, petite pour l'impotence de la chose. De ceux à fruit n'est besoin se donner telle peine, d'autant qu'ils viennent bons directement de la pepiniere, comme a esté dit. Ceste particularité se remarque aux pins, que tresdifficilement souffrent-ils le transplantement, pour la tendreté de leurs racines, qui se meurent, si on les offense tant soit peu. Pourtant, le meilleur est de faire son compte, de les laisser, pour tousiours, au lieu auquel premierement l'on les aura semés, afin qu'auec l'espargne du transplanter, l'on euite le hazard de les perdre par trop rude maniement. Et ce sera en semant cinq ou six pignons ensemble, à ce que de tel nombre, vn arbre en puisse sortir, ainsi qu'a esté veu des noiaux. Si toutesfois la necessité contraint de transplanter le pin, ci apres sera monstree la maniere de s'y conduire.

LA BASTARDIERE.

CHAPITRE. XVIII.

La bastardiere.



POVR le profit des arbres, aiant esgard à l'auenir, est requis le fonds de la bastardiere estre de moyenne bonté: à ce que les arbres nourris plus profitablement que delicatement, apres estre fortifiés, tirés, de la, se puissent facilement reprendre en tous terroirs. Comme tres-bien ils feront, si de moyenne ils sont transplantés en grasse terre: ce qu'on ne pourroit esperer, si estans esleués en lieu fecond, l'on les logeoit en maigre, selon ce que souuentesfois l'on est contraint de faire. Pour vn preallable, la bastardiere sera bien

close (si mieux l'on n'aime la faire ioignant la Pepiniere, les deux estans dans l'enceint des Iardinages) à ce qu'aucun bestail ni autre rude approche, n'importunent les ieunes arbres : & aprés tres-bien cultiuee par reiterés labourages.

Quand les arbrisseaux seront arrachés de la pepiniere, & cõment transplãtés en la bastardiere.

AV mois de Feurier, & en iour choisi, beau & serein, non venteux ne pluuieux, toutesfois tendant plus à l'humidité, qu'à la secheresse, les arbrisseaux seront arrachés de la Pepiniere, le plus doucement qu'on pourra, afin que leurs racines en sortent entieres, si possible est. Et apres en auoir retrenché tout ce qui y sera treuué d'offensé & rompu par mesgarde, & roigné la pointe des plus longues racines, bien que saines, les arbrisseaux seront incontinent mis en terre sans nullement seiourner, de peur de l'esuent. Ce sera dans des raions ou petits fossés tirés à ligne droite, larges de deux pieds, profons seulement d'vn, qu'on les plantera : au fons desquels, premierement iettera-on demi pied de la meilleure terre du lieu prinse en la superficie, pour sur icelle asseoir les racines des arbres, & les en recouurir aussi. Ces racines seront escartees sans s'entretoucher n'entre-croiser l'vne l'autre, afin que tant mieux elles prennent terre, que mieux se treuueront à leur aise : aprés, le reste du raion sera rempli & reüni au plan de la bastardiere, par dessus lequel ne ressortiront les arbres, qu'enuiron deux doigts, là estans iustement coupés tout doucement sans les esbranler, de peur de les destourner : ce que preuenant, faudra auec la serpe bien tranchante, couper l'arbre poussant en bas, non en tirant en haut. Le poinct de la Lune n'est obseruable en cest endroit, estant bon de planter ces Arbres-ci, & en croissant & en decours, en l'vn & l'autre terme, se pratiquant heureusement, pourueu que la terre & le ciel soient bien disposés. Quant à la saison, celle d'aprés l'Hyuer est à preferer à toute autre, pour le profit des arbres. Car craignant estrangememt les froidures en ceste leur tendre ieunesse, seruira de beaucoup à leur auancement, de ne les exposer lors à la merci du mauuais temps : & par ce moyen engarder que les gelees & glaces, n'ayent entree dans la moële des arbres, par la tranche qu'on est contraint de leur faire, les roignans quand l'on les plante. Il est vray qu'en païs chaud & sec, commodément l'on les pourra planter en l'Autõne, leur fueille estant cheute, mais à telle condition, que de les couper quelques doigts plus haut, que si on les plantoit au Printemps, pour empescher l'entree aux froidures, en intention de les retailler plus bas, le beau temps estant reuenu. Les arbrisseaux seront posés equidistamment d'vn pied & demi par rengees alignees de trois pieds de distance l'vne de l'autre, trop grande n'estant-elle, pour là, à laise, se pouuoir manier, entãt & cultiuãt les arbres. Et pour ceste cõsideration aussi, que mieux & plustost s'accroistront-ils largement, qu'estroitement disposés. Voire & auec tant d'auancement, que plus de bois ferõt les arbres estás ainsi à leur aise, dans trois ans, qu'ils ne feroyent de six, logés à l'estroit, la presse leur destournant tousiours l'accroist, & quelques fois leur causant la mort.

N'est necessaire en ceste œuure l'obseruation de la Lune.

Enraciner des branches en la bastardiere.

A CES Arbres seuls ne seruira la bastardiere, ains à y enraciner des branches à ce propres pour en faire des arbres. Comme de celles de figuier, grenadier, coignier, coudrier, qu'en tels arbres, l'on coupera és cimes & bouts des branches, les plus droites & polies, de la longueur de deux pieds, plus ou moins : puis on les plantera dans les fossés creusés à la maniere susdite &

dite, & ce sera en recourbant les branches au fonds du fosſé, pour en resſortir sur le plan de la terre, quelques deux doigts, apres auoir rempli le fosſé. Sur cela on auisera de ne roigner aucunement les branches de Figuier, de peur d'attirer dans leur grosse moële les froidures, que ceste espece d'arbre craint tant: mais à ce que les branches ne sortent dehors plus que de la mesure susdite, l'on les enfoncera dans la fosse, les y recourbant tant qu'il suffise. Vn mesme temps n'est sans distinction propre pour les quatre especes, d'arbres susdites, à cause de la diuersité de leurs naturels, ausquels conuient s'assubietir. Le figuier & le Grenadier, pour estre arbres de païs plus chaud que froid, seront mis enraciner au mois de Feurier ou de Mars, pour crainte des froidures. Le coigner & le coudrier, par raison contraire, deuant ou dans l'Hyuer: ainsi en nous accommodant à leurs proprietés, leur causerons heureux accroissement, autre que contraint ne pouuant auenir, les maniant au rebours de ce qu'ils requierent. Quant à la distance de leur assiette, autre ne leur sera donnee que la precedente, comme la plus raisonnable, pour tost les faire reprendre & auancer.

Auec distinctiō des tēps, selon les diuers naturels des arbres.

VOILA nostre bastardiere remplie, maintenant n'est question que de la cultiuer soigneusement: afin qu'aidant à la ieunesse des arbres, l'on les solicite à s'accroistre. Trois fois l'annee, pour le moins, conuient la marrer, pour tenir le fons en gueret & deschargé de toutes herbes, à l'vtilité des bonnes plantes. Au labourer conuient aller retenu, sur tout la premiere annee, c'est à dire, ne profonder beaucoup en terre en la marrant de peur d'offenser les racines des arbrisseaux: à la seconde y aller vn peu plus auant, ainsi continuant par discretion iusqu'à ce que fortifiees & aians prins terre, aucun labourage ne leur soit espargné. L'arrouser est aussi requis à l'auancement de ces arbres, sur tout en leur commencement, ne pouuans lors que mal aisément souffrir la secheresse; plus la craignans, que plus chaud en est le païs. Si aués l'eau à commandement, faites la doucement couleur prés des Arbres en temps opportun: mais gardés d'abuser de telle commodité, soit ou en la faisant croupir sur le lieu, soit ou en l'arrousant trop souuent, car par l'vne & l'autre voye, tost ou tard, les arbres perissent. Le moyen de se seruir vtilement de l'eau, est de l'employer seulement en la necessité, qui est lors que par les grandes chaleurs l'on void la terre alteree, laquelle en tel poinct, abruuee, causera tel rafreschissement aux arbres, qu'auec la chaleur de l'Esté, à souhait, s'accroistront-ils. Tel arrousement, toutesfois, ne sera employé indifferemment toutes les annees, afin de n'accoustumer les arbres par trop à boire, & par là, rendre incertaine leur reprinse en lieu sec, auquel souuent l'on est cōtraint de les replanter & loger pour la derniere fois. Ains leur donnera-on l'eau plus souuent és premiers, qu'és derniers ans de leur seiour en la bastardiere: pour, petit-à-petit, les sevrans de boire, par maniere de dire, les desaccoustumer de l'eau, pour aisément s'en passer (icelle defaillant) apres estre replantés au Verger.

Comment arrouser les ieunes Arbrisseaux.

OR comme il est requis d'estre moderé à l'arrouser des arbres, aussi est necessaire beaucoup de discretion au curer & nettoier, pour les faire croistre, ainsi qu'il appartient, en ceste leur tendre ieunesse: car estant ce poinct mal entendu, c'est procurer la mort aux ieunes plantes, ou du moins les auācer mal à propos, pour aprés ne pouuoir faire bonne fin. Il est certain que

Comment les curer.

tout ieune arbre s'efforce à vous obeïr, quand se sentant deschargé de brancheage, s'en monte hautement: mais c'est à sa ruine si trop tost, ou ignoramment, l'on l'a esmundé, dont finalemunt par la foiblesse de son tige, le pied estant curé, demeurant mince, l'arbre se recourbera par le haut, & sans pouuoir passer outre, languissant, dessechera. Pour laquelle perte preuenir, & tout-d'vne-main rendre l'arbre bien façonné, faudra s'abstenir patiemment d'en couper rien auec le fer, de ses deux ou trois premiers ans: ains seulement auec l'ongle, oster ce que sans surcharge, l'on ne luy pourroit laisser, comme le bout des branches des costés s'escartans par trop sans s'oublier d'en coupper aucune rés du tronc, auant le susdit terme. Cela se fera de iour à autre, à mesure qu'on verra les iettons s'alonger, desquels la cime sera roignee entre les deux ongles: laissant croistre amont celuy du milieu, qui se trouuera le plus droit pour seruir de maistre pied, ou tige. Toutesfois, ce sera auec vn Iusques-où, qui pourra estre limité à six pieds, pour là, faire la fourcheure de l'arbre. Aussi quoy-qu'il tardast, couperoit-on telles branches, quand ce ne seroit qu'en transplantant l'arbre, & ce apres auoir tiré beaucoup de substance au detriment du tronc: lequel, par ce moien, s'engrossira bien tant, & si tost, qu'on ne le pourra contempler qu'auec esbahissement. Iusqu'à telle mesure donques laissera-on s'en monter le tige: non dauantage, là le roignant, dés incontinent qu'on s'en apperceura y estre paruenu, pour ieune que soit l'arbre. Et en suite, estant engrossi, couper bien rés toutes les branches du tronc, l'en deschargeant depuis terre iusqu'à la fourcheure, là prenant sa forme. Par ainsi demeurera l'arbre plus gros par le bas, que par le haut, par consequent tres-ferme pour durer longuement. Auquel poinct se rendra-il, quand par le temperemment des branches costieres, aura esté retenu de verser en hors, resistant aux vents: & que, comme a esté dit, la vertu des roigneures superieures, retrogradant, aura esté reseruee pour la nourriture du pied, sans l'auoir inutilement communiquee à la teste.

En quel tẽps. Le temps de curer les ieunes Arbres est lors qu'ils sont en seve, pour tant plus facilement en estre leurs playes recouuertes, & en moins de tẽps cosolidees, ce qui auient par le prõpt secours d'icelle seve: chose qu'on pourra faire, depuis la fin de Mars, iusqu'à celle de Iuin. De plusieurs annees ne pourriés esperer l'entiere guerison de telles vlceres, esmũdant les arbres auãt tel secours-là, cõme aucuns mal experimentés font, qui, au cõtraire, ne mettent iamais la serpe és arbres, que lors qu'ils sont endormis. inueteree ignorance. Aiant curé les trõcs des arbres, conuient les entretenir en tel estat sans souffrir s'y accroistre par apres aucun bois, ains en oster, curieusement, tout ce qu'y pourroit reuenir, non seulement cõme superflu, ains nuisible, aucun ietton n'y pouuãt renaistre qui ne difformast le pied de l'arbre, au preiudice de toute la plante. Par tel ordre, & benefice de la culture du fonds, les arbres se façonneront tres-bien, soient-ils entrés en la bastardiere ou non, sans distinction, ainsi estant cõuenable de les gouuerner tous: & rendront prests à estre replantés dans cinq où six ans, (ou plustost, le païs leur agreant) à cõpter de l'ensemencement, qu'auront attaint la grosseur du bras d'vn homme robuste, ou celle du manche du hoiau, telle pour la reprinse & accroissement, estant necessaire: dautant que moindre ne pouurroit estre, que de trop tardif & ennuieux auancement, & plus grande, que de hazardeuse reprinse.

POVR

Povr gaigner quelque annee, aucuns ne passent par la pepiniere, ains seulement par la bastardiere, en laquelle ils replantent des arbrisseaux bien choisis, arrachez és taillis & forests, pour là les nourrir & esleuer, comme dessus. Cela est bon, où l'on a à suffisance de plant, qualifié comme il appartient. Mais comment qu'on manie le plant sauuage de son origine, iamais n'ent peut-on tirer fruit si exquis, que par la voye de la semence, pour les raisons dittes.

Les arbres d'origine sauuage, ne produisent iamais si bons fruicts, que les venus par semence.

Plvsievrs arrachent de la bastardiere les arbres encores sauuages, pour les replanter au Verger, & là finalement les entent: d'autres & mieux entendus en cest art, les entent en la bastardiere mesme, auant que de les en retirer, à ce que francs soient logez en leur dernier lieu, sans estre contraints par necessité, de les enter apres. Voire passans plus outre, ne se contentent de les enter vne seule fois, ains y retournent plusieurs, pour faire rapporter aux arbres fruict tres-precieux. Car il est certain, que comme les metaux se raffinent tant mieux, que plus souuent l'on les refond: ainsi les arbres par reïteres entemens, paruiennent à celle perfection de bonté tant souhaittee, pour la production des excellents fruits, mesme par telle curiosité, les fruits s'en diuersifient & bigearrent auec vtile & plaisante admiration. Et d'autant que c'est l'vn des principaux secrets de la conduite des Fruitiers, ignoré des Anciens, ne faut laisser en arriere de representer l'ordre à cela conuenable, sans toutesfois toucher aux particulieres façons d'enter, reseruees en leur lieu, qui est tel. Vn an apres le remuement des arbres de la Bastardiere, vers le mois de Mars, ou d'Auril, les ieunes arbres, quoy que minces, seront entez en fente, vn peu sur terre, ou dedans icelle, si mieux vient à propos. Pour la petitesse du tronc, vn seul greffe y sera mis, joignant par ses deux escorces des deux costez, le tronc de l'arbre, iceluy & le greffe estant de mesme grosseur. Là, le greffe iustement inseré, se reprendra tres-bien, jettant du bois à suffisance pour receuoir vn autre greffe l'annee suiuãte. De mesme en ferez pour la troisiesme fois, la troisiesme annee, c'est à sçauoir enterez comme dessus; mettant le greffe sur l'enté: en suite pour la quatriesme, faisant tousiours vne enteure sur l'autre, quatre doigts en montant: par ce moyen, le dernier greffe logé en lieu du tout purifié, par son exquise election & des precedens, rapportera en son temps fruit tres-parfaictement bon. Ainsi dans quatre annees, l'on ente quatre fois vn arbre, en chacune le greffant sur le franc. Mais qui voudra gaigner la moitié du temps, chacun an entera deux fois vn mesme arbre, vne en fente, au mois de Mars ou d'Auril, & l'autre en escusson ou canon, en May ou Iuin, sur le ietton sorty de la presente enteure. Peu de difficulté se trouuera-il a cecy, estant l'arbre de soi-mesme vigoureux & bien cultiué, pour souffrir les entemens. De l'enter à l'escusson & canon, se pourra-on seruir presque en toutes sortes d'arbres, mais plus expressément és Abricotiers, Aubergiers, & Peschers, leur naturel aymans plus ces façons-cy d'enteure, que les autres.

Enter les arbres en la Bastardiere.

Plusieurs fois.

Par quel moyen.

Tants'en faut que l'enter plusieurs fois recule les arbres de croistre, comme aucuns estiment, qu'au contraire, les contraint à s'auancer d'auantage. Cela ne prouiẽt toutesfois du naturel de l'enter, ains de celui du couper, lequel a telle vertu, qu'estans les iettons de l'arbre ostez, leur substance en reuient aux racines, qui la redonnans au tronc, iceluy, s'en engrossit d'autant plus

Le reïteré enter, & affranchit les arbres, & en auance l'accroissement.

plus que plus de fois l'on l'aura recouppé, comme de necessité à chacun entement conuient faire. Par ainsi, l'arbre en s'en montant peu-à-peu, acquiert cest auantage, que d'estre plus gros par le bas, que par le haut, selon que raisonnablement l'on le souhaitte, pour estre capable de supporter en son téps, comme ferme baze, grande quantité de brancheage, & pouuoir resister à la violence des vents. En quoi ne court si long terme, que dans cinq ou six ans, voire plustost, par le benefice du terroir, les arbres ne soient paruenus à la grosseur conuenable pour estre replantez pour la derniere fois; moyennant gouuernement requis, & du hoyau & de l'arrousement: sur tout de la conduite du ramage cy-deuant marquee, prinse de la premiere ieunesse des arbres, laquelle, comme la plus subtile maistrise de cest art, doit estre bien entenduë pour la mesnager en toutes sortes d'arbres, sauuages & francs, estans en la Bastardiere & ailleurs. Et qu'en outre, l'on adjouste vn fort paisseau à chasque arbre, pour là fermement attaché, les commissures des entemens se pouuoir bien reprendre & aisément ressouder, sans craindre le destourbier des vents, ny autres accidens, renuerser les arbres, ainsi qu'à plusieurs sont-ils subjets, mesme d'estre rompus plus en l'endroit des enteures, qu'ailleurs. Escheant d'enter les arbres ja grossets, conuiédra en chacun arbre loger deux greffes, vn seul n'en pouuant occuper le tronc: à la charge (estant l'enteure faite en bas pres de terre) d'en coupper vn greffe, les deux ayans reprins, à sçauoir, le plus mince, laissant l'autre s'en monter & grossir, pour le pied & tige de l'arbre. Mais ce sera vn mois ou six sepmaines apres auoir enté, non deuant, pour auoir temps à conuenablement se resoudre sur telle election. Obseruerez au reste, tout ce qui est requis au gouuernement des nouueaux arbres entez, selon leurs particulieres proprietez & manieres d'enter, comme cy-apres sera amplement discouru: ayant au preallable monstré, la façon & moyen de planter & accommoder les arbres.

Faut ajoindre aux arbres entés, des asseurez paux, pour les soustenir contre les vents.

PLANTER LES ARBRES AV VERGER ET AILLEVRS.
CHAPITRE XIX.

POVR vn preallable, sera prins aduis sur l'entrefossé, à fin de poser les arbres de raisonnable distance l'vn de l'autre, ayant esgard à l'ouurage où l'on les destine, au particulier naturel de chacun arbre, & au lieu où l'on est. Si on desire faire des allees, où soient requises deux rengees d'arbres, faudra planter les Arbres plus serrément qu'és Vergers vniuersellemét complantez, & encores plus, s'il n'est question d'en planter qu'vn rang pour border quelque possession. D'autant qu'ayans des costez la faueur du Soleil, plus facilement fructifieront-ils, qu'estans pressez les vns des autres. Les plus grands arbres, comme Noyers & Chastaniers, seront conuenablement posez de huict à dix toises l'vn de l'autre, n'en plantant qu'vne rengee: mais si deux, pour seruir d'allee, leur en faudra dix ou douze. Les plus petits, comme Pruniers & semblables, plantera-on de deux toises & demie l'vn de l'autre, en vn seul rang, leur donnant demie toise d'auantage, estant question d'en faire deux. Les moyens seront disposez à l'equipolent de ces deux mesures. Pour les Chastenerayes & Nojeraïes, c'est à dire,

Consideratiõ sur l'entre-deux des arbres.

à dire, pour les lieux complantés vniuersellement de ces Arbres là, conuiendra l'entre-deux des fosses, estre de quinze à seize toises, à cause de la grandeur de telles plantes, dont les racines & branches occupent beaucoup de terre & d'air. Es Oliuetes, Amendayes, & Coudrayes, cinq ou six toises satisferont. Touchant les Fruitiers du Verger (parmi lesquels peu de ces Arbres-ci, ni de Noyers & Chastaigners sont meslés, attendu que selon les climats, eu esgard au reuenu, en sont faites des forests separees), nous leur donnerons quartier en la maniere suiuante. Les Pommiers, Poiriers, Pruniers, Cerisiers, Abricotiers, Peschers, Figuiers, Grenadiers, Coigniers, sont la plus commune fourniture des Vergers: esquels Arbres, adjoint-on quelque nombre de Cormiers, Cornoaillers, Meuriers, Pins, plus pour passer la fantasie, que pour le profit; mesme que la plus-part d'iceux viennent d'eux-mesmes par les forests agrestes sans artifice selon les païs. Aux Pommiers, comme aux plus grands Arbres de la troupe, nous donnerons le plus de place. Nous la limiterons à six ou sept toises, equidistamment les plantans en plusieurs rengees: aux autres la moitié moins reuenant à trois, ou à trois toises & demie l'vn de l'autre. Et bien qu'en l'accroist de ces Arbres y ait de la difference, si n'est-elle tant grande, pourtant, qu'il faille donner á aucun d'eux autre particuliere portion, ceste-ci estant raisonnable. Tout ce dessus s'entend si on est en pays tempéré, car en endroit fort battu des vents, faudra plus serrément planter les Arbres, afin, qu'vnis ensemble, puissent aucunement resister à telles violences. D'ordonner ici de la distance qui doit estre par entre les Orengers, Limoniers, & semblables arbres precieux, n'est à propos, leur delicatesse requerant gouuernement separé, comme sera veu. Donc, poursuiuant nostre Verger, diray plusieurs s'estre deceus en la disposition de leurs Arbres, par trop de presse ayans tost defailli. Sous le credit desquels, m'estant laissé conduire en mes premiers plantemens, ay trouué, par le refaire, que mieux vaut planter les Arbres trop largement, que trop estroittement. La faculté du fonds est aussi à considerer, d'autant que plus grasse est la terre, tant plus au large conuient y planter les arbres, pour l'accroist plus grand qu'ils y font qu'en maigre. Apres, faut pouruoir à leur situation, mettant les plus petits Arbres du costé de Midi, pour en tel endroit iouïr à l'aise de la faueur du Soleil, & estre tenus en abri par les grands, plantés vers le Septentrion. La plus-part disposent leurs Vergers à la quinqu'once, pour le plaisir de voir les Arbres alignés droittement en tous sens, & les diuerses allees qui en tel ordre se presentēt à l'œil, où l'on trouue du contentement: & du profit auec, pour l'aisance du labourage, y pouuant la charruë iouër sans destourbier, & le Soleil passer librement à trauers les rangs des Arbres, pour la maturité des fruits, commodités n'estans és Vergers confusément complantés. Toutesfois les confus ne laissent d'estre recommendables, & pour le profit, & pour le plaisir, pourueu que les arbres ne soyent par trop pressés. En voici les raisons, plus au long representees sur semblable article en l'edifice de la forest, Que le Verger paroist à la veuë plus touffu, dont les arbres sont confusément plantés, qu'estans alignés, Qu'il resiste mieux aux vents, & n'y paroit tant la defectuosité des Arbres qui meurent, qu'estans plantés en ligne droite. Or afin qu'en nos Vergers rien ne defaille,

En pays venteux faut planter les Arbres plus serrément qu'en autre.

Plus largement en terre grasse qu'en maigre.

Disposer les Arbres à la quinqu'once

En confus.

defaille, differemment les ordonnerons, c'est à sauoir, & en alignement, & en confusion. faisans des Vergers separés & de l'vne & de l'autre sorte, pour auoir le contentement qu'on reçoit communemẽt de l'assemblage des choses diuerses. Ces Vergers ainsi disposes, seront diuisés par entr'eux en larges & droites allees, autant longues que le lieu le permettra. A quoi pour augmenter le plaisir du promenoir, sera ajousté ceci, que de distinguer les races des arbres, pour distinctement les planter, chacune selon son espece, dont en outre, plus de fruit prouiendra, que si elles estoient confusément meslangees chacun aimant son semblable. Les arbres qui le plus rejettent du pied, sont les plus propres à planter confusément: les autres, à estre alignés, pour de tous ensemble tirer ce qu'en cest endroit l'on desire, à sçauoir, passage & arrest de la veuë: telle diuersité rendant le Verger agreable. A ceste cause, planterons confusément les Coudriers, Grenadiers, & Coigners, & les autres en ligne droite, laissant neantmoins à la disposition d'vn chacun, d'en faire & des vns & des autres arbres des Vergers confus & alignez, voire d'en meslanger les arbres par ensemble, comme l'on voudra: en cecy n'y ayant aucune subjection.

Par distinctiõ d'especes separees.

Commẽt seront faictes les fosses à planter les arbres.

Apres ces resolutions, preparera-on le logis des arbres. Les fosses en seront creusees fort grandes, c'est à dire, larges, pour à laise s'y pouuoir loger & allonger les racines des arbres: non beaucoup profondes, par n'en estre nul besoin, attendu que les racines ne penetrent guieres auant en bas, pour l'amertume & crudité de la terre, qu'elles refusent. C'est pourquoi par dessus toutes autres fosses, sont plus prisees celles qui sont faites en rayons longs, comme ceux ausquels l'on plante la vigne, où les racines des arbres s'estendent à volonté, pour le facile accés qu'elles trouuent dans la terre de nouueau remuee le long du fossé ou raïon. De telles fosses neantmoins ne nous seruirons-nous en cest endroit, les reseruans au plantement des arbres du taillis, où l'on les dispose pres à pres l'vn de l'autre: ains pour l'espargne, ferons-nous des trous & fosses separees, non moindres en largeur, que de six pieds, en terre argilleuse & forte, & de quatre, en sablonneuse & foible. Moyennant laquelle espace, les racines des arbres auront du lieu assés pour s'esgayer à l'aise, auant que rencõtrer la terre des extremitez de la fosse, dont la durté ne permet aux racines de s'y fourrer guieres auant. Ces mesures-cy sont pour les Fruitiers du Verger: aux autres estant necessaire de l'amplifier selon leur portee, comme Noyers, Chastaigners, & autres de la campaigne. Touchant leur profondeur, outre ce que ja en a esté touché, ceste cause sera adjoustee, pour ne fourrer trop auant les arbres en terre, que la pesanteur de la terre, singulierement de celle qui se rencontrera estre argilleuse, estouffe les racines des arbres, dont tost ils perissent. Suffira en tel endroit, creuser les fosses vn pied & demi, en intention d'y remettre au fons enuiron demy pied de terre assaisonnee, pour sur icelle asseoir les racines des arbres en les plantant. En terroir sablonneux & leger, quelque demy pied d'auantage y enfoncera-on, comme aussi la raison veut, faire les fosses quelque peu plus profondes en lieu pendãt & sec, qu'en plat & humide. En creusant les fosses, sera faicte distinction des terres, pour conuenablement les employer selon leurs particulieres facultez. La premiere de la superficie, sera reposee d'vn costé, pour la mettre au fons de la fosse à l'entour des racines de l'arbre, comme

Leur largeur & profondeur, selon les terres.

Conuiẽt distinctement employer les terres &

me

me la meilleure & plus ſubſtantielle: l'autre, iettera-on de l'autre part de la foſſe, pour finalement l'en acheuer de remplir, dont ayant eſſor par l'air, à la longue elle s'aſſaiſonnera: ainſi d'amere & cruë, ſe rendra douce & cuite, pour finalemét en labourant meſlee auec celle du fons, les deux ſoient ſalutaires pour les arbres. Quant à la figure des foſſes, aucune ſubiection n'y a-il, car creuſees, rondes ou quarrees, n'importe, pourueu qu'elles ſoient larges & ſpatieuſes, en quoy ne pourroit-on exceder, pour les raiſons dittes.

LES Foſſes veulent eſtre faites long temps deuant que planter les arbres: afin que tant plus facilement reprenent les arbres, que mieux preparee s'en trouuera la terre quand l'on les y l'ogera: ce qui ne ſe peut faire qu'à la longue, pour donner loiſir aux ſaiſons de cuire la terre du fons & des coſtés de la foſſe, & par là, la rendre apte à receuoir & nourrir les racines des arbres. Si on ne leur veut donner vn an de terme, comme les Antiques l'ont commandé, pour le moins leur faut-il trois mois pour ſe preparer, à moindre temps ne le pouuans commodément eſtre. Mais ſi on eſt contraint de les creuſer à meſme inſtant qu'on y veut planter les arbres: en ce cas, faudra bruſler dans la foſſe quelque bois leger, ou des broſſailles & pailles, afin que le feu ſuppleant au defaut du Soleil & des gelees, en prepare la terre. Ou bien en plantant les Arbres, ne remettre dans la foſſe aucune terre de celle qui en aura eſté tiree en la creuſant, ains la recombler d'autre aſſaiſonnee prinſe en la ſuperficie du lieu.

Auſſi à meſme fin faire ſeiourner les foſſes auant que de les employer.

TELS projets faicts, les foſſes preſtes, & le temps conuenable à planter, arriué, mettrons la main à l'œuure de l'affection requiſe & particuliere à tant noble meſnagerie. I'ai ja monſtré quel auancemét c'eſt que d'eſtre fourni de plant de raiſonable groſſeur, & combien à cela l'on ce doit affectionner. L'aiant tel qu'il appartient, prins és taillis & foreſts, ou nourris és pepinieres & baſtardieres, entés ou non, ſeront plantés en la maniere ſuiuante: auec ceſte diſtinction, Qu'és païs chauds & ſecs, l'on les plantera deuant, ou dans l'Hyuer, afin que l'humeur de la ſaiſon les fauoriſant, ayent moyen de ſe reprendre, pour vigoureuſement repouſſer au renouueau: Es froids & humides, aprés le froidures, pour euiter que le trop de telles importunitez procedantes de la longeur du temps, ne leur empeſche & la prinſe & l'accroiſement. Encores faudra-il diſtinguer les arbres, pour planter les premiers, ceux qui pluſtoſt fleuriſſent, & en ſuite, les autres, ſelon que pluſtoſt ou pluſtard ils bourgeonnent. Pour vn preallable, ſeront les arbres retirés de la terre & arrachés auec curioſité, à ce que toutes leurs racines en ſortent ſaines & entieres, ſi poſſible eſt: & pour ce faire n'eſpargner, ni la deſpenſe ny la peine requiſe, ny auſſi la patience neceſſaire en ceſte action, de peur que par precipitation les arbres, mal arrachés, ſe rendent inutiles. Le temps à ce le plus propre & celuy qui eſt ſans froidures, ſans chaleurs, ſans pluyes, tendant pluſtoſt toutefois à l'humidité, qu'à la ſechereſſe. Mais ſi d'auenture eſtes ſurprins, ou du vent, ou de la pluye, faudra auec patience attendre changement de temps: principalement ſi la pluye chet, pendant laquelle n'eſt poſſible loger commodément les Arbres, à leur ruine la terre s'embourbant à l'entour des racines. Du vent n'eſt de meſme: car ſon importunité ſe peut aucunement dompter par artifice: c'eſt en plongeant les racines des Arbres dans l'eau, ſur l'inſtant qu'on les met en la

Quãd plãter les arbres, & ſous quelles obſeruatiõs.

en la fosse, par le moyen dequoi la terre seche s'attache incontinent aux racines, par estre mouïllees, dont sont preseruees de l'esuent. Pour cela faire aisément, de l'eau sera charriee sur l'œuure mesme, auec quelque petit vaisseau portatif, assés large par le haut, dans lequel l'on plongera les racines. Touchant au poinct de la Lune autre enqueste n'en sera faicte, que s'arrester à ce qu'en a ja esté dit.

Commēt les garder d'esuenter.

L'VN des plus difficiles articles de ce gouuernement, est le transport des arbres d'vn lieu en autre, pour le danger eminent d'en esuenter les racines. Parquoy si on est contrainct de les enuoyer cercher loin, conuiendra apres qu'ils seront arrachez, empaqueter bien leurs racines, les couurans auec des drappeaux pour les conseruer trois ou quatre iours, qui est le plus qu'on les puisse sainement garder: ou seroit qu'ils fussent conduits par batteaux ou charrettes, où auec de la terre on les accommode presque aussi bien que dans vn jardin: mais charriez à dos, autre moyen n'y a-il que le susdit. Le meilleur sera, de ne garder du tout rien les arbres arrachez, ains, si faire se peut, les replanter à mesure qu'on les tire du lieu de leur origine, leur laissant attachee aux racines, quelque peu de leur mere-terre, & auec icelle les loger en la fosse pour le reste de leur vie. Telle commodité ne peut estre ailleurs, que où l'on aura nourri & esleué les jeunes arbres, ou joignant iceluy, auquel l'on les plantera, ainsi que tres-profitablement se pratique par la voye des pepinieres & bastardieres. Aucuns, par curiosité marquent les arbres auant que les arracher, pour les remettre à l'aspect du ciel sous lequel ils sont nés, croyans que par tel moyen, est adoucie l'alteration qu'ils souffrent au changement, & que replantez sous la mesme situatiō de leur nourriture, se reprennent mieux, & s'agrandissent plus vigoureusement, qu'en autre. Toutesfois par les ordinaires experiences recognoit-on, que telle primeur, bien qu'vtile, n'est pourtant necessaire: ne laissans les arbres de profiter, quand pour les renger droitement en la fosse, l'on est contraint de n'auoir esgard à telle obseruation.

Faut étester les Arbres quand on les plante.
Quelle hauteur dōner à leur tige.

EST necessaire d'étester les arbres deuant que les replanter, sans leur laisser en la fourcheure que des chiquots longs, comme les doigts: par ainsi les vents n'ayans sur eux point ou peu de prise, leurs racines s'agraferont plus aisément en terre, & leurs rejettons s'accroistront plus vigoureusement, que si on les plantoit auec les branches. Cela sera sur terre, la hauteur d'vn homme de moyenne taille, pour là former la naissance des branches, le païs n'estant par trop batu des vents; auquel cas, conuiendra tenir les arbres plus bas d'vn pied, & d'auantage, comme s'accordera pour le mieux. Et soient les arbres gros ou menus, ainsi veulent-ils estre gouuernez, pour de bonne heure les façonner comme il appartient. Aux arbres minces, adjoindra-on des bons paux, pour supporter leur foiblesse: sur lesquels se reposans, garentis de la violence des vents, se reprendront & s'accroistront vigoureusement. Là on les attachera fermement auec des liens, doux & flexibles, le plus que faire se pourra, de peur d'en offenser l'escorce, ce que preuenant, mettra-on entre la ligature, l'arbre, & le pau, quelque coussinet d'herbe de vieux drappeaux, ou d'autre matiere à ce propre.

Commēt asseoir leurs racines.

REVENANT aux racines: Au fons de la fosse reiettera-on quatre doigts, ou demi pied de la premiere & meilleure terre qu'en aura esté tiree auparauant.

auant,& reposee, comme a esté dit, sur laquelle l'arbre sera assis & ses racines escartees de tous costez, sans violence, les accommodant au plus pres de leur naturel qu'on pourra, les gardant de s'entretoucher, n'entrecroiser l'vne l'autre. A telle cause sera mis par entr'elles de souple & desliee terre, dont toutes les racines seront couuertes, les vnes apres les autres, auec patience, ainsi les accommodant. Pour cela proprement faire, l'on commẽcera aux plus basses, puis on viendra aux moyennes, & finalement aux plus hautes, selon que communément elles se treuuent dispersees és arbres, comme par estages: par ce moyen seront toutes couuertes, sans qu'il y demeure aucun caue par dedans, dont sera euité l'esuenter de l'Arbre par l'air, qui de necessité se treuue tousiours enclos où il y a du vuide. Ce qui des racines se treuuera escorcé, froissé, ou rompu, prouenant du rude arracher ou transport, sera rafreschi & osté auec la serpe, auant que loger l'arbre en son dernier lieu: mais ce sera auec ceste obseruation, que de faire rencontrer la playe joignant la terre, les racines estans couchees: tant pour en euiter la pourriture par l'eau, y ayant plus d'entree, estãt la playe en haut qu'en bas, que pour la naissance des nouuelles racines, lesquelles plus facilement sortent des bords de la playe, ainsi posee, qu'autrement. En logeant les racines, prendra-on garde à ce poinct, que de les faire pendre en bas, & jamais regarder en haut; estant ce chose fort prejudiciable à la reprinse de l'arbre: d'autant que l'humeur de l'arbre, selon le naturel & proprieté des choses graues, tendant en bas, porte par consequent sa nourriture en tel endroit. Parquoy se treuuans le bout des racines logees là, là aussi auec l'humeur descendra la vie és racines de l'arbre, & d'elles à son tronc & à son brancheage, ce qui ne se pourroit faire estans les racines autrement posees. La commodité de la terre mise dans la fosse auant que l'arbre, facilitera ceci, attendu que s'y treuuant emmoncelee au milieu, l'arbre s'y asserra par dessus ainsi qu'on desire. Les racines estans couuertes l'on les affaissera doucement auec les mains, sans les poiser ne presser auec les pieds, de peur d'en rompre aucunes, comme cela est tres-dangereux, y allant trop rudement. En quoy sont à reprendre ceux qui y ajoustent les coups, auec battoirs semblables à ceux des paueurs de ruë. Il est neantmoins requis, tant mieux affermir les arbres, que plus sablonneux & foible est le terroir: comme au contraire, la pesanteur de la seule terre argilleuse & forte, satisfait à ceci. Ajouster à la terre du fonds, quelques subtils engraissemens, est chose tres-bonne pour les arbres: parquoy aprés en auoir couuert les racines auec la premiere terre, auant que passer outre pourrés mettre par dessus, non des fumiers, ains des neufs terriers, qui meslés auec la terre restante, de tout cela la fosse s'acheuera de remplir. Les gazons des prés à ceci fort bons, desquels l'herbe se pourrissant dans terre, aide beaucoup à l'auancement des arbres, pourueu qu'elle ne touche à leurs racines, lesquelles par trop de chaleur prouenante de ladite herbe, s'en pourroient offenser. Les tendres brins du bouïs coupés és sommités des branches, sont ici vtilement employez, pour le naturel de telle matiere, long temps se maintenans dans terre sans s'y pourrir, dont la terre est tenue craue & fresche. Tout d'vne main, en acheuant de remplir la fosse, l'on l'agrandira de quelque peu par les bords: de l'entour desquels en rompra-on vn bon

Commẽt les couurir.

De quels engraissemens vser en cest endroit, & comment.

bon demy pied auec le hoyau, en recomblant la fosse: ce qui facilitera le chemin aux racines des arbres, pour s'y esgayer s'allongeans d'autant plus, que plus trouueront de terre mouuee de nouueau.

Faut revnir la fosse au plan du lieu.

En remplissant la fosse, l'on la remettra en son premier estat, c'est à dire, l'on l'vnira par dessus au plan de la terre, sans releuement ni enfoncement aucun, l'vn & l'autre estant preiudiciable à l'arbre, quoy que plusieurs pratiquent le contraire. D'autant que par cestui-cy, les eaux sont trop attirees sur les arbres, en dãger de les pourrir, & par cestui-là, les racines ne s'accroissent profondement, comme auec raison l'on desire: ains s'approchans par trop de la superficie de la terre, le plus souuent c'est à leur ruine, quand par la vehemente chaleur du Soleil, penetrant facilement le trauers de la monticule du releuement, les racines sont bruslees: pour laquelle cause, en aucun lieu ne doit-on se seruir de tels releuemens. L'enfoncement n'est tant pernicieux, estant pour le moins vtile és lieux secs, par le moyen duquel l'humidité paruient iusques aux racines, dont elles sont nourries, & contraintes à se profonder auant dans la terre, en la premiere ieunesse des arbres: lesquels vn peu fortifiez, qui pourra estre dans deux ou trois ans, les fosses seront du tout remplies. Les noueaux arbres sont quelquesfois incommodez par les vers, rongeans leurs racines dans terre. Cas estant qu'en plantant vos arbres, voyez parmi le terrain, de ces bestioles-là, faudra curieusement en sortir tout ce qu'en pourrez attraper: & en outre, mesler auec la terre de la fosse, quelque quantité de cendres de buee, lesquelles non seulement tueront les vers restans, ains adouciront la terre, & par là sera renduë propre à receuoir les racines des arbres.

Replãter les grands Arbres.

Ie n'ay tellement limité le corps des Arbres, qu'on n'en puisse planter des plus gros que de la mesure que ie leur ay donnee. Voire des vieux & du tout agrandis; mais, comme i'ay dit, auec despense, & beaucoup plus grande que celle qu'on employe, au dresser des communs Vergers. Escheant de replanter des grands & gros Arbres, soit, ou pour le desir de voir tost vn Verger de port, au lieu que desirez, soit pour surroger des Arbres de pareille grosseur à ceux qui sont morts au vieil Verger, afin de corriger la defectuosité des rangees: Le moien sera d'apprester aux arbres, logis grand & ample, c'est à dire; de leur creuser des fosses fort spacieuses, larges & profondes, à ce que leurs racines s'y puissent estendre à l'aise sans toucher la terre dure. Puis les étéster entierement, les deschargeans de toutes leurs branches: apres, les arracher auec tant de patience, qu'aucune racine ne s'en rompe, & auec icelles, entieres, les planter au lieu preparé. Auec patience aussi l'on estendra les racines comme elles estoient en leur premier lieu, sans les forcer à autre assiete, ni aussi poser les arbres, plus ou moins profondement, ni en autre aspect du ciel, qu'ils estoient auparauant, à fin que mieux ils se reprennent, & moins se ressentent du changement que moins aurez alteré leur naturelle habitude. Les racines seront enuelopees & couuertes de terre deliee, engraissee long-temps auparauant auec des vieux & menus fumiers: & si bien les ajancerez, que par entre-elles n'y ait aucun vuide, ains que le tout soit rempli. Ainsi acheuant de remplir la fosse, elle sera reünie au plan de la terre. Et à ce que la chaleur du Soleil n'offense les racines des Arbres, les dessechant, l'on l'empeschera d'y penetrer, quoy que la terre par

par dessus icelles soit rempee de nouueau, par des ramages, pailles, & autres choses dont tout le lieu sera couuert durant l'Esté apres le plantement. L'on preserue aussi les racines de tel mal, en y semant dessus de l'auoine ou de la vesse, dont l'ombrage tient en quelque humeur le fonds, au profit des Arbres. L'arrouser y sera aiousté en la grande secheresse pour leur premiere annee: passee laquelle, aians prins terre, ne leur sera requis aucun particulier traittement. Le temps de planter tels arbres sera plus propre au Printemps qu'en l'Automne, & ce pour le respect de la tranche des brâches, de peur que les froidures de l'Hyuer ne tuent les arbres: bien que les racines requissent plus l'Automne que le Printemps, pour la crainte des prochaines chaleurs, mais à tel danger est pourueu par les moyens susdits. A la science du planter des arbres, sera aiousté l'œil du pere-de famille, sans lequel peu de plaisir aura il de ses Vergers: pour l'ignorance des mercenaires, & encores plus pour la paresse, n'ouurans (la plusspart) en l'absence du maistre, que desloiaument. Or s'il est question de tenir de prés les seruiteurs au labourer des terres, des vignes, des Iardins, à plus forte raison telle solicitude est à propos en cest endroit, où se iettêt les fondemens de la prouision des precieux fruits non pour vne annee seulement, ains pour plusieurs aages. Tous les Arbres que i'ay fait planter en ma presence, sont venus à bien, peu exceptés; au contraire, tous ceux sont morts ou languissent, dont i'ay commis le planter à mes seruiteurs. Duquel auis se pourra seruir nostre pere-de-famille; & des experiences que pour luy i'ay faites en ceste espece de mesnage: à ce que n'estant contraint d'en venir au refaire, il s'asseure iouïr tost du fruict de son plaisant labeur, moiennant la benediction de Dieu.

La presence du maistre est necessaire au planter des Arbres.

L'ESPALIER OV PALLISSADE.

CHAPITRE. XX.



AInsi dés toute ancienneté a-on esleué & façonné les fruitiers: à laquelle disposition aioustant de siecle à autre tousiours quelque chose de nouueau, selon que les hommes sont entreprenans, est-on finalement venu à ce poinct, que de faire produire des fruits plustost que ne faisoyent nos ancestres. Dont l'inuention est d'autant plus loüable, que plaisant & profitable en est l'vsage. Telle ordonance de Fruitiers est appellee, Espalier & Palissade, par laquelle les Arbres plantés en haye s'entre-embrassent & s'entrelient les vns les autres, sans distinction d'espece, iettans en toute liberté, leur bois, leur fleur, & leur fruit, despuis terre iusqu'à la hauteur qu'on leur veut donner: sans par trop craindre, ni les vents, ni les secheresses, (principaux ennemis des fruits) de l'importunité desquelles iniures, estans de beaucoup exempts par leur basseur, acheuent leur port à l'aise, rapportans abondamment des fruits tres-bien cuits & preparés. Plaisante est aussi telle ordonnance, par laquelle les Arbres s'accommodent fort proprement en murailles & barrieres, droites, curues, en toutes figures, selon que diuersement l'on les desire, où paroist vne gaye & perpetuelle tapisserie, cou-

Description de l'Espalier

uerte au Printemps de fleurs, en Esté & Automne de fruits, enrichie de verdure: mesme en Hyuer ne sont ces arbres-ci, vuides de beauté, quand leur brancheage nud, entrelasé par art mesuré, s'aience auec grande grace.

De ses fruits, touchant la beauté & bonté.

QVE les fruicts de l'espalier soyent plus beaux & meilleurs que ceux qui procedent des autres arbres, la raison le veut & l'experience le preuue. D'autant que ces arbres ainsi disposés se treuuent abonder plus en racines qu'en rameaux: à raison, que selon le naturel de l'œuure, souuent l'on en retranche du bois en les eslagant, comme sera monstré: cela reuenant à l'vtilité des fruits, qui nourris auec liberalité, en sortent parfaitement bien qualifiés. Ce que tousiours n'auient de ceux des arbres des Vergers communs, qui souuentesfois par sur-charge de brancheage, langoureusement les produisent. A la bonté des fruits, est necessaire le beau solage, sous lequel estant l'espalier dresé, pour la libre iouïssance du Soleil & de l'air, produit des fruits tres-bien qualifiés. *La quantité.* Touchant la quantité, pour le peu de branches que chasque pied d'arbre supporte, à la verité elle est petite: mais laissant la particularité, pour en general prendre tous les arbres de l'espalier, c'est sans doubte qu'elle est grande, mariés ensemble rapportans beaucoup plus de fruit, que les autres des Vergers ordinaires. Le prenant, non en compte, ains en mesure: d'autant que l'espalier occupe tres-peu de terre, au regard des Vergers communs, qui est ce, qui fait tumber la balance pour l'espalier. Concluant là dessus, qu'vn arpent de terre employé en l'Espalier, rapporte plus de fruit que trois en Verger ordinaire. Et ce peu de terre se cultiuant par consequent auec espargne, recommande d'autant plus l'espalier, que plus de labeur conuient emploier à l'entretenement des autres arbres. *L'espalier fructifie plus tost que les Vergers cōmuns.* Ioint ce tres-notable article, que les fruits paroissent dans trois ans en l'espalier, aprés en auoir enté les arbres, parce que n'aians besoin que de branches pour produire des Fruits, en estans les arbres raisonnablement pourueus, dans tel terme commencent dés lors à bien fructifier. Ce que l'on ne peut esperer dans si bref delay des autres arbres, par leur estre necessaire d'auoir des tiges hautes & grosses pour fondement du brancheage, lesquelles ne peuuent s'accroistre & façonner qu'auec longueur de temps.

Se dresse facilement.

S'IL y a aucune liberté au cours du iardinage, c'est à l'entreprinse de l'Espalier où s'en treuue le plus: car là où l'on veut, peut-il estre dresé, haut ou bas, & en la figure qu'on desire. Au lieu donques où l'aurés destiné, soit aux orees des iardins, soit à l'entre-deux d'iceux, diuisant le potager d'auec le Bouquetier, le Medecinal d'auec le fruitier: soit en trauersant aucun desdits iardins, par croisades & autrement; ou posé ailleurs pour en faire des longues allees, droites, curues, & d'autres figures telles qu'on desire; *En quelle façon.* Seront faits des petits fosés semblables à ceux où l'on plante la vigne, profonds d'enuiron deux pieds (tant les enfonceant pour la raison ci aprés marquee) & larges à discretion, trop ne le pouuans estre. Les fosés demeureront ouuerts long temps, pour auoir loisir de se cuire és costés & au fons, où lors qu'on y plantera les arbres, reiettera-on quatre doigts de la meilleure terre prinse en la superficie du lieu, & à telle cause gardee à part, sur laquelle seront assis les arbres, accomodés & chausés comme dessus a esté dit. Là au cordeau, si c'est en ligne droite, seront les arbres equidi-

stamment rangés de pied & demi l'vn de l'autre : estant question de les poser en rond ou en autre ligne curue, ce sera par l'adresse de l'œil, & par autres guides & mesures qu'on prendra selon l'art, gardant tousiours la distance & egalité par-entre les arbres, susdite. De la grosseur des arbres du Verger seront choisis ceux-cy, c'est à dire, de la grosseur qu'on les plante au Verger, pour auancement d'œuure, car les plantans trop minces, le plaisir de ce mesnage en seroit importunément retardé. En plantant les arbres, le fossé ne sera du tout recomblé, ains y sera laissé vn vuide de demi pied, pour donner moyen d'enter les arbres entre-deux terres : où reprinses les enteures & leur plaie consolidee, lors le fossé sera entierement rempli & reüni au plan : ce qui pourra estre au bout de deux annees, à compter du plantement, & autant longuement demeureront les fossés ouuerts par le dessus. La cause de ceste particularité, & le profit qui en reuient representeray-ie cy-apres : pour vous dire ici qu'incontinent auoir planté vos arbres, les couperés sur terre vn pied & quart, plus ne les en ferés ressortir : afin que tant mieux s'affermissent par racines, que moins de bois leur donnerés à nourrir. Ainsi les arbres accommodés, se reprendront tres-bien, faisans nouueaux iettons, sous lesquels recoupera-on le tronc, lors qu'il sera question d'en enter l'arbre, si ia ne l'a esté dés la bastardiere, ou de la reenter pour plus d'affranchissement. Ici, sans distinction de race ne d'espece, employe l'on la plusspart des arbres domestiques, meslans ensemble ceux de noiau & à pepin sans crainte que leurs differentes qualités les entre incommodent. D'autant qu'aians par les costés & de Soleil & d'air à suffisance, chacun pour sa nourriture en tire abondamment. De telle assemblee d'arbres, toutesfois, ostera-on le Figuier, à cause qu'il ne souffre d'estre taillé qu'auec difficulté, comme de necessité tous ceux de l'espalier faut qu'ils le soyent. Le coudrier aussi en sera banni, à cause que son ramage abonde trop à l'equipolent du commun des autres, ausquels conuient s'assubietir : & pour la mesme cause, le noier & chastanier. Tres-bien pourra-on de chacune de ces especes-là, faire des espaliers separés, qui se represénteront de bonne grace, mesme les coudriers par-dessus tous autres arbres se ploians comme l'on veut, & se plaisans à la coupe : dont l'on les aiance à volonté, tant leurs rejets sont flexibles & obeissans, reproduisans vigoureusement. Aussi, des seuls oliuiers se pourra-on seruir en cest endroit, dont l'on aura plaisir & profit, pour la beauté de la couleur immortelle de ses fueilles, & richesse de son fruict. *Quels arbres seront employés en l'espalier.*

COMME l'espalier est composé de diuerses natures d'arbres, aussi en diuers temps conuient-il les planter, selon les precedentes adresses. Ce qui sera aisé à faire, n'estant question lors qu'on plante les primerains & hastifs, que de laisser place pour les dernierains & tardifs : par-ci par-là au fossé par ouuertures, selon les endroits esquels vous leur aurés marqué logis, pour les y planter en saison. C'est toute la peine que donne l'Espalier la premiere annee, car sans y adiouster aucun bois, conuient en laisser pousser & croistre les Arbres, à quoy l'on les solicitera par serfouër & sarcler, ainsi les deschargeant d'importun voisinage, s'auanceront gaiement. L'annee d'apres, generalement seront entés tous les arbres, francs & sauuages, par ce moien rendans ceux-cy, bons & ceux-là, meilleurs. Ce sera en temps *En quel tēps les planter.* *En quel l'ēter.*

& façons conuenables à leur particulier naturel, ailleurs representees. Tout d'vne main, ajoindra-on au nouueau Espalier, le bois necessaire pour le façonner, seruant de moule pour faire prendre pli conuenable aux nouueaux jettons, prouenans des entes (comme les cintres seruent aux maçons, bastissans leurs voutes) lesquels se laisseront manier selon vostre desir, à cause de leur ployable ieunesse. Ainsi l'on y procede.

Le bois requis à l'appui des nouueaux iettons.

Comment l'employer.

ENTRE DEUX Arbres, vn pau droit est fermement fiché dans terre, l'en faisant autant ressortir en haut, qu'on delibere faire monter l'Espalier: ajenceant si bien ces paux, que droits en perfection; tous d'vne hauteur & equidistamment plantés, ressemblent à vn rang de colomnes posees par vray art d'Architecture. Puis, auec des bons oziers, seront fermement attachees aux paux, des perches ou lates droites qu'on disposera en quatre ou cinq rangees trauersantes les paux, assauoir l'vne au plus haut des paux, l'autre en bas à quatre doigts sur le plan de la terre, au dessus de l'enteure des arbres, & entre deux, les autres par distances egales. Ces appuis preparés, l'on attendra l'effect des entes, pour y attacher les iettons à mesure qu'ils s'allongeront. A la maniere qu'on lie les vignes à lignolot, sont ces nouueaux brins attachés à la premiere perche pres de la terre, les y recourbant en archet d'vn costé & d'autre. Les ligatures seront oziers, doux & flexibles, afin qu'elles n'escorchent les tendres branches, ains que sans les offenser, les retiennent en office. Ces iettons-ci, seront escartés les vns des autres tant egalement qu'on pourra, pour leur faire occuper le vuide par proportionnee mesure: retrancheant des brins, tout ce qui par trop de presse empesche l'ajencement de l'ouurage: n'estant conuenable, de s'entasser les vns sur les autres. Mais en ce retranchement, est necessaire d'estre fort retenu, n'en coupant des iettons auec le fer pour la premiere annee, que le moins qu'on pourra, pour les raisons dittes. Seulement se contentera-on en ce commencement, de ployer les iettons sur la perche, des deux costés, comme a esté monstré, attendant plus d'auancement l'annee suiuante: en laquelle fera-on iouër la serpe, coupant du brancheage des entes, tout ce qui s'escartera dedans & dehors l'allee, afin de le contraindre à fournir la barriere selon l'ordonnance de l'Espalier. Apres auoir occupé la premiere barriere ou perche, l'ente produira nouuelle matiere pour la seconde, puis pour la troisiesme, & suiuantes, rejettant puissamment en haut & tant hautement, qu'il faudra l'arrester en lui couppant les sommités, ayant attaint la mesure qu'aurés donnee à l'Espalier. Chacune annee sera reïteree l'attachement des iettons, les ajenceans, occupans, recourbans, par la guide de la besongne: & sans s'assubjettir de les lier tous aux perches, en pourra-on attacher aussi quelque partie sur le bois mesme, selon que mieux s'accordera, se gardant ce pendant d'en rien rompre par trop rude maniment. En quelque Lune que ce soit est bon d'ouurer en ceci, pour ueu que le temps soit beau & serain, sans pluye, ni excessifs vents, & froids.

Comment y attacher les nouueaux iettons des entes.

Dequoy les lier.

Leur disposition.

Les paux & perches seront faites de bois non tortu, ains du plus droit qu'il sera possible de trouuer: de Chesne de refente, de Chastaigner, ou d'autre à cela propre. Ici se ploye tres-bien le Saule, mais son peu de duree le fait postposer aux Chesne & Chastaigner: à faute desquels l'on l'employera: toutesfois ce sera à la charge du refaire, la necessité y escheant: laquelle ne sera

Plusieurs sortes de bois sont bonnes à l'appuy de l'Espalier.

ſera par trop importune, puis que l'eſpalier n'a beſoin d'appui que durant quatre ou cinq ans, dans lequel temps, ſes arbres ſe rendront ſi bien fortifiés, que ſans autre aide que deux-meſme, par-entre-eux ſe ſupportans & s'entretenans, demeureront au lieu & en la maniere que leur aurés ordonné. Ce qui eſpargne & la peine & la deſpenſe, par n'eſtre neceſſaire d'y remettre aucun bois pour l'auenir: ou ſeroit que defaillant l'eſpalier par vieilleſſe, recouppant ſes arbres, il faille le renouueler entierement. Si c'eſt bois de ſaule ou de peuple qu'on emploie en ceſt endroit ſera requis de le blanchir en l'eſcorceant & pellant, pour la beauté & duree: principalement pour garder que les paux fourrés dans terre, ne s'y reprennent & enracinent, au detriment des entes.

L'eſpalier ne ſera appuyé que durant ſes quatre ou cinq premiers ans.

ESCHEANT qu'aucun arbre defaille, ſoit ou par n'auoir voulu reprendre en plantant, ou ſe mourir en entant, auſſi toſt la ſaiſon reuenuë, d'autres arbres ſeront ſurrogés en leur place, des entés s'il eſt poſſible. Auſſi reentera-on ceux qui n'auront bien récontré la premiere fois, afin de reparer les defectuoſités qui pourroyent eſtre en l'œuure. Au cas que les arbres voiſins morts, pour l'abondance de leur ramage, aient occupé la place, de ceux qui ont defailli, ne vous mettés en peine d'y en replanter d'autres, tant pour la difficulté de leur reprinſe parmi telle preſſe, que pour n'eſtre la choſe neceſſaire: attendu que ſes voiſins-là, ſatisferont largement à telles defectuoſités.

Moyen d'en reparer les defectuoſités.

EST laiſsé à la liberté du iardinier, s'il void que ſes eſpaliers ne ſe fourniſſent vniment & à ſuffiſance, d'en coupper vniuerſellemét vn ou pluſieurs quartiers, demi-pied deſſus l'enteure de chacun arbre, par où reiettans copieuſemét, il reparera les lieux qu'il deſire, les remetát tout de nouueau auec plus de luſtre qu'au commencement. Ioint, que par tel renouuellement, les fruits s'en augmenteront en bonté. Et ſi tout-d'vne-main il reente generalement tous les arbres de l'eſpalier, tant ſoit peu ſur l'enteure, ou de ſes propres fruits, ou d'autres meilleurs, ce ſera pour luy faire produire des fruits du tout excellents en bonté & beauté. Par tel ordre auſſi ſe raieunira l'eſpalier, quand par vieilleſſe ſe trouuera ſur-chargé de brancheage, dont la trop grande abondance luy oſte & le luſtre & le fruit. Pour lequel renouuellement faire à propos, a eſté pourueu dés le fondement de l'eſpalier, aiant ordonné les arbres en eſtre plantés aſsés profondement, afin de les pouuoir par-aprés commodément enter entre deux terres ſur le franc, eſcheant reformation. Ainſi ne paroiſtra en l'eſpalier que nouueau bois, tout le vieil demeurant caché dans terre, icelle reünie au plan du lieu: dont ſe remettra à fructifier à ſon accouſtumee, voire produira-il fruits plus exquis qu'au parauant, par l'artifice du reenter.

Par retailler & Reenter.

I'AY dit l'ordonnance de l'eſpalier n'y auoir aucune ſubiection. Suiuant laquelle liberté l'hôme d'eſprit ſe maniera diuerſement en ceſt endroit dreſſans des eſpaliers de differentes ſortes, pour ornement de ſon lieu. En allees de deux rengees equidiſtantes de douze à quinze pieds: les vnes droites, les autres curues, à l'entour de ſes iardins, en trauers, s'entre-croiſans les vnes les autres, comme mieux ſe pourra accommoder. Auſſi en enuironnera-il des iardins ſeparés, taillés de diuerſes figures, triangulaires, quadrangulaires, pentagonnes, rondes, ovales, & autres par la guide de la fantaſie. Pour en aucuns de tels iardins mettre du ſaffran, en d'autres des legumes,

Diuerſes ſortes d'eſpaliers.

des chardons-à-bonetier, du gaude, de la garence, & semblables choses plaisantes à l'œil & profitables à la bource. Des riches labyrinthes dresse-on auec des espaliers, pour l'abondance du fruict qui en sort, & tres-plaisans auec, pour la gentillesse de l'entre-las de leurs diuerses plantes. Ainsi qu'vn ingenieusement composé de cerisiers, se void au iardin de monsieur le Connestable à Alés, ioignant vne tresbelle tonne de meuriers blancs.

Faut roigner les cimes des arbres de l'espalier.

Ses brãches souffrent diuers maniment.

Les bouts & cimes des Arbres, seront roignés à toutes les fois qu'on s'apperceura exceder la mesure donnee, qui pourra estre de quatre à cinq pieds pour les plus bas; & de neuf à dix, pour les plus hauts. Sur lesquelles ne souffrirés sur-saillir aucuns iettons, ains là iustement & vniment les ferés coupper. Si toutesfois y voulés laisser quelques arbres sur-saillans les autres, le pourés faire, pourueu que ce soit par mesure limitee, en ornement de l'espalier, qui sera, si de trois en trois, ou de quatre en quatre toises laissés sur-croistre vn arbre autant l'vn que l'autre: & les taillés tous de mesme façon, en rond, en pyramide ou autrement. Car telle rangee d'arbres ayant pour fondement l'espalier, se representera tres-agreable. Aussi pourra-on espargner en l'extremité de l'espalier des creneaux ou merlets: façonner le bout, en pointes à ondes & autrement, comme l'on voudra. En bas, faire des portes en arcades, au mileu des fenestres, quarrees, rondes, ovales. D'en faire des berceaux voutoyés, est chose preiudiciable aux fruicts, pour n'y pouuoir meurir à cause de l'ombrage: toutesfois si telle consideration n'a lieu, l'on se pourra satisfaire en cest endroit, auec asseurance d'auoir des bons fruits, au moins en l'exterieur de l'espalier, à l'aspect du Soleil. Quant à l'espesseur conuenable aux murailles ou barrieres de l'espalier, certaine mesure n'en peut-il estre donnee, cela dependant de la faculté des arbres & de leur aage: tant y a que la plus desiree, est la plus petite, comme d'vn pied, ou d'un pied & demi. A laquelle mesure & à celle de la hauteur prescrite conuiendroit s'arrester, si l'obeissance des arbres le permettoit. Mais leur grand accroissement, à la longue, comme cheuaux eschappés, les faisans sortir de leurs limites, contraint d'en venir au refaire par retaillemens, comme a esté monstré.

De quelles especes d'arbres ont esté faits les premiers espaliers.

Les premiers espaliers ont esté faits de pommiers nains, dits de S. Iean, pour l'opinion qu'on auoit telle seule espece de fruit, souffrir d'estre ainsi bassement maniee. Apres s'y seruit-on des petites poires musquees: & finalement par essai a-on trouué presque tous Fruits se ploier en telle sorte de Verger. Ce que pour vn temps aucuns ont caché, donnans à entendre que c'estoient especes de Fruit particulieres, dont l'on composoit l'espalier, par singularité les greffes en estans transportés des Indes. Est necessaire tenir curieusemẽt cultiués les deux costés de l'espalier, vn couple de pieds d'vn chacun, l'amender de bons terrier selon le besoin; & vtile l'arrouser quelques fois en Esté, és grandes secheresses. Aussi c'est toute la despense qu'il y conuient faire pour son entretenement petite pour le fruit qui en sort.

Le fonds de l'espalier sera tenu labouré, & en la secheresse, arrousé.

C'est la conduite de l'espalier, auquel nostre Mesnager aioustera ce qu'il iugera le pouuoir rendre du tout magnifique, selon les iournalieres inuentions des gens d'esprit. Estimant pour fin de ce discours, n'estre besoin d'en defendre l'approche aux bestes, la chose parlant d'elle-mesme

ioint

oint que puis que l'espalier ou palissade est logé dans l'enclos des iardinages, il ne pourra estre qu'en bonne & seure garde, & pour les arbres & pour les fruits.

DE L'ENTER EN GENERAL.

CHAPITRE. XXI.



PRES auoir planté les arbres, conuient les enter pour les affranchir, si ia ne l'ont esté, dés la Bastardiere, ou qu'on les vueille reenter pour le raffinement du fruit: ce qu'en plusieurs manieres l'on fait, comme sera monstré. Science, par iugement vniuersel, estimee la plus excellente de l'Agriculture, comme celle qui donnant lustre au reste du gouuernement des champs, a esté, non seulement cherie, ains presques adoree, de plusieurs grands personnages, arrestés à la contemplation de ses supernaturels effets. Cyrus Roy de Perse est celebré és histoires pour auoir, auec beaucoup d'artifice, de ses propres mains, dressé des beaux Vergers. Parmi les vertueux exercices du grand Roy François, est couché le temps qu'il emploioit à enter luy-mesme des fruitiers. Aux grands capitaines, Senateurs, Preteurs de l'antiquité, auons-nous dequoy a ioindre des excellens Seigneurs Gentils-hommes & autres vertueux personnages, de toutes robes & diuerses nations, qui auiourd'huy prisent l'admirable science d'enter, par la douceur de laquelle, cóme par vn fort hameçon, plusieurs sont attirés à l'vniuersel exercice de l'Agriculture. Et de fait, ce n'est pas sans cause que la science d'enter rauit l'entendement humain. Car quelle chose peut faire l'homme plus approchante du miracle, que d'inserer le bout d'vne branche d'arbre longuement gardé, transporté de lointain païs, sur le tronc d'vn autre arbre, là luy faire prendre vie & accroissement, & auec communication de substance, ensemble fructifier? De contraindre, par ce moyen, vn poirier, de produire des pommes: vn prunier, des abricots: vn coigner, des mesles: vn aubespin, des poires, & semblables? D'en diuersifier les naturels, changeans leurs figures, grandeurs, couleurs, odeurs, saueurs? D'auancer les Fruits tardifs, retarder les hastifs? & en somme, faire des fruits tous nouueaux, mestifs, voire monstrueux? Ces choses auiennent par Enter, mesme auec facilité, comme s'experimente tous les iours. Saturne a monstré la science d'enter les arbres, par le tesmoignage de Macrobe. Pline en donne l'inuention à vn berger, qui accommodant sa logete, sans y penser, fourra le bout d'vne branche visue de Fruitier, dans le tronc d'vn arbre freschement couppé, où se reprenant & s'accroissant, par nouuelle vie, manifesta la merueille de l'œuure. Duquel accident, l'art d'enter estant sorti, & à la longue raffiné par nouuelles additions, selon le naturel des choses inuentees, finalement l'a-on reduit en tel poinct, que par diuerses manieres, auec esbahissement, l'on Ente auiourd'huy les arbres. Sur toutes lesquelles, en a-on choisi quatre pour principales, dont la facilité en a fait retenir l'vsage. Sçauoir, en Fente, en petite Coronne, en Escusson, en Canon. Des autres, pour y auoir plus de curiosité, que d'asseuran-

Admirable artifice, est celuy d'enter.

Autheurs de l'enter.

ce, n'en ferons grand estat : neantmoins, pour contenter les perso nnes, se- monstré en son lieu, comment l'on s'y gouuerne. Et en cest end roit, trait teray amplement des precedentes, comme des plus faciles & plus asseurees à tirer seruice.

Les diuerses façons d'enter. L'ENTER en fente ou en coin, par d'aucuns en poupee, & en petite coronne ou entre l'escorce & le bois, sont en mesme predicament, par ce qu'en l'vne & l'autre sorte, se sert-on de greffes, les inserans sur arbres sauuages ou francs. Aussi grande simpathie ont ensemble, l'Escusson & le canon, puis que c'est cõmunément par iettons noueaux, qu'on ouure en cest endroit, au Printemps & en Esté, tandis que la seve dure és arbres. Parquoy ces quatre manieres d'enter, peuuent estre reduites à deux, mettant les deux premieres en vn ordre, & les dernieres en vn autre. Indifferemment sur tous arbres ni en tous temps, ne doit-on employer toutes façons d'Enter, ains distinguer ces choses, & les especes des arbres, pour conuenablement marier les francs auec les sauuages. *Distinction des arbres, temps & façõs pour enter.* Par l'escusson & canon beaucoup plus d'arbres sont entés que par greffe : d'autãt que la delicatesse de l'escorce de quelques-vns, ne peut souffrir le greffe, soit en fente, soit entre l'escorce & le bois, mais l'escusson & le canon, s'accommodent presque par tout. Ces façons-cy d'enter ne sont, neantmoins, tant vtiles que celles-là, à cause que les iettons dont l'on tire les escussons & canons ne peuuent estre gardés que quelques heures auant que d'estre mis en œuure, se fletrissans en peu de temps: au lieu, que plusieurs mois conserue-on les greffes, sains & entiers, sans estre employés. Et c'est telle commode garde, qui donne moyen de se fournir de fruits excellents prins de loin, comme a esté dit : chose en laquelle l'on ne peut venir par la voye de l'enter en canon & escusson, dont d'autres fruits ne peut l'on recouurer que du voisinage.

Faut que le suiet & le greffe symbolisent en naturel. AVSSI conuient necessairement aduiser à le concordance des naturels des arbres, pour les apparier ensemble le plus proprement que faire se pourra : sans laquelle curiosité, en vain trauaillera-on. Car posé qu'vn arbre reprenne, en estans le franc & le sauuage de contraire naturel, en leurs escorces, seves, bois, fleurs, & fruits, comme cela se void quelquesfois, mais rarement, si est-ce que telle antipathie ne leur permettra viure longuement ensemble, ains tost les fera defaillir. Tous arbres seront entés ainsi qu'il appartient, si faite distinction de ces trois especes, à pepin, à noiau, à fruit, chacune est iointe à son semblable : sans se dispenser de mettre sur vn poirier, vn abricotier, sur vn prunier, vn pommier, sur vn figuier, vn amendier ainsi des autres, ou ce seroit de quelques vns qu'on excepte de ceste regle, comme sera particulierement monstré. Parquoy, à cela l'on auisera curieusement: & de ne sur-charger vn arbre, c'est à dire, de ne luy donner à nourrir aucune sorte d'arbre produisant, naturellement, plus de bois que luy, ains plustost faire le contraire, logeant sur vn arbre robuste, vn de foible complexion, lequel estant abondamment nourri par le suiet, sur lequel sera inseré, ne pourra que bien faire. C'est la preuue de plusieurs siecles que telles obseruances, où estãt jointe la raison qui veut, *Chacun estre auec son pareil*, comme notable maxime les retiendrons ; & ce d'autant mieux, que plus fermement l'on s'arreste aux experiences. Par celà appert, combien se trõpẽt ceux qui ne se contẽtans de la liberalité de Nature, entent des pommiers, poiriers, pruniers,

Pruniers, sur troncs de chous, sur des chesneaux, ormeaux, branches de saux, & semblables drogueries du tout discordantes des Fruitiers; dōt comment qu'on puisse faire, ne peut-ont tirer contētement, s'y perdans & peine & esperance. Et quand bien, en sortiroient des Fruits; pour l'insuffisance de tels suiets, autre nourriture qu'extrauagāte, ne leur pouuant estre donnee, ils se trouueroient de saueur fade & desagreable, ou possible de maligne & pernicieuse. Toute l'vtilité qu'on pourroit tirer de tels meslāges, s'arreste au plaisir de l'œil, admirāt la singularité, de voir les fruicts monstrueux & inusitez. Se trompent aussi ceux qui entent les arbres, puis les plantent, faisans ces deux choses presque à la fois, pour la sur-charge de ces actions-là; n'estant esmerueillable, si les arbres se perdent à telle cause, ou du moins, s'ils languissent auec peu d'auancement. Doncques, estans les arbres assés trauaillez de l'vne d'icelles, pour la premiere annee l'on se contentera du seul planter, afin qu'en la seconde, bien reprins & fortifiez, commodémēt l'on les puisse greffer, auec esperance de bien fructifier: cela s'entend de l'enteure en coin, nō de celles de l'escusson & canon. Auis salutaire à celui qui desire auoir de bons fruits, à ce que sans s'amuser aux vaines & inutiles curiosités, il s'arreste aux adresses susdites & suiuantes, procedans de la raison & de l'experience.

Les Arbres ne souffrent l'enter & le planter à la fois.

ENTER EN FENTE OV AV COIN: ET EN petite Coronne, c'est entre l'escorce & le bois.

CHAPITRE XXII.



LA plus requise obseruation en ceste partie de mesnage, est, la recerche des bōs fruits, dont chacun desire se pourueoir: mais là gist la difficulté, que souuent les fruits ne viennent tels en nostre lieu, qu'en celui d'où en auons tiré les greffes, à cause de la difference de climats. Pour lequel obstacle, pourtant, ne laisserons d'edifier des arbres des plus exquises races que pourrons recouurer, (bien que ne soyons asseurez de leur fecondité) à ce que ne soyons du tout priuez des fruits precieux: mais sous ceste condition, que ce sera en petit nombre qu'en planterons, tenans lieu d'accessoire au Verger; reseruant le principal, pour les arbres portans abondance de fruits de passable bonté: car il vaut mieux en recueillir grāde quātité de tels, que trop peu de singuliere delicatesse. Quelquefois les arbres estrangers consentent de viure parmi nous auec profit, contre plusieurs raisons naturelles apparentes: lesquelles estans desmenties par l'experiēce, nous incitent de nous pourueoir de races de fruits excellents, és nations estrangeres. Ainsi dés long temps, s'est pratiqué en ce Royaume, où des Indes, de la Grece, de l'Italie, & d'autres païs loingtains a-on apporté des races de diuers arbres auec bon succés, pour les beaux fruits qui s'en voyent en plusieurs quartiers des Prouinces. Sur ces considerations, nous bastirons: & puis que la principale matiere des Vergers sont les greffes, nous les choisirons, cueillerons, & employerons ainsi qu'il appartient, par ces adresses.

Les extremités des branches sont ce qu'on appelle, greffes, lesquelles estās de bois tendre se reprennēt aisémēt, inserees sur les arbres. Ce sera en arbres recommandables pour leur asseuree bonté, que nous cueillerons les greffes: autrement

Des greffes. Où les prendre.

autremét ce seroit prejugé de mal besongner, veu que mauuais arbre ne produit iamais bõ fruit. Sur le cueillir des greffes, les Anciens ont cõmandé d'y laisser quelque peu de bois de l'annee precedente, & auec iceluy, les inserer sur les sauuageaux. Par cela ils nous ont voulu enseigner, que les plus prochains bourgeõs de ce vieil bois, sont les plus fertils, par raison semblable à celle des crocetes des vignes, ce que toutesfois ne se pratique aujourd'huy tãt exactemét par les meilleurs Enteurs, qui trõçonnent vne lõgue greffe en deux ou trois pieces desquelles ils font des arbres tres-feconds, ce qui nous dispẽse en cest endroit. Cõme aussi l'experience de tous les iours, nous permet de prendre des greffes sur arbres qui pour leur ieunesse, n'ont encores porté fruict, quoi que de tous temps cela ait defendu. Parquoi si desirés auoir de la race d'vn Arbre qui vous agree pour l'asseurance de sa bõté, quoi qu'il n'aye iamais fructifié pour son peu d'aage, ne craignés d'en prendre les greffes és premiers jettons de son Enteure, car ils ne faudront de vous donner contentement en saison: voire quelquesfois rapporteront-ils fruit, plustost que les arbres desquels en aurés tiré les greffes. Cela m'est auenu plusieurs fois, voire ay-ie Enté heureusement en Escusson au mois de Iuin, des Abricotiers, des Poiriers, & autres arbres, dont i'auoy tiré les Escussons en arbres, Entés au Coin, au precedent mois de Mars. Telle precipitation est tres-opportune pour l'affranchissement des Vergers, parce que souuent auient, que pour la rarité de quelque noueau & excellẽt fruit, n'en pourrés recouurer qu'vn ou deux greffes, dont n'aurés qu'vn seul arbre, lequel par la voye susdite dans la mesme annee, vous produira des greffes à suffisance, pour en faire plusieurs Entes. Eslirés les greffes plustost de moyenne grosseur, que trop fournis de bois par abondance d'humeur, ne langoureux, par faute de nourriture, l'vne & l'autre de ces extremités, estans contraires à la fructification: faisans seulement bonne fin, ceux qui tiennent le milieu en cest endroit, moyennant qu'ils ayẽt les œillets pres à pres l'vn de l'autre, qui est signe euident de fertilité. Touchant la Lune, il n'y a aucune action en l'Agriculture, où tãt estroitemét l'on se soit assujetti, qu'au cueillir des greffes: ayãt esté creu de pere à fils, depuis plusieurs siecles, qu'autant de iours qu'il restoit de la Lune lors qu'on cueilloit les greffes, autãt d'annees demeuroyẽt à fructifier les arbres en prouenans. Qu'auoit fait tenir pour loy à nos Ancestres, de ne tirer les greffes des arbres, iamais en autre temps qu'és derniers iours de la Lune. A laquelle defense scrupuleuse, ajoustoyẽt les aucũs ceste ridicule, que ne ce fut en aucu jour de la sepmaine y aiant des R, notãment le Mercredi, à ce mesnage n'estans bõs, selon eux, que les Lundi, Ieudi, & Samedi. Mais le temps maistre des Arts, a monstré la vanité de telles obseruances: car en quel poinct de Lune que ce soit, nouuelle ou vieille, & iour de la sepmaine qu'on veut, les greffes peuuent estre cueillis auec bon espoir pour le reprinse & fructification, pourueu que l'air soit beau & serein, s'il est possible tel le choisir: à quoy seulement regardent les meilleurs ouuriers en cest Art. Les endroits de l'arbre sont bien plus obseruables, pour la difference qu'il y a de l'vn à l'autre. Ce sera és bouts des principales branches, où nous cueillirons les greffes, du costé du Leuant & Midi, non d'autre aspect: ni aussi en dedans les arbres; parmi l'embarras des branches, si ce n'est à faute d'autres. Le temps en est propre dés que les fueilles sont cheutes des arbres, iusqu'à

Quels les choisirés.

Pour les cueillir n'est necessaire aucune obseruation de Lune.

Oui, les endroits de l'Arbre.

Quand les cueillir & comment garder.

jusqu'à ce qu'ils bourgeonnent:dont le meilleur est,dix ou douze jours, ains que les mettre en œuure ; deuant lequel terme, sans necessité ne seront emploiés. Mais aussi si anés à faire venir des greffes de lointain païs,ou que vous trouuant en lieu de bons fruits, desquels desirés auoir de la race, ne differés d'en tirer des greffes(quoi que ce soit auát la saison susdite)dés que le mois de Nouembre sera entré:car les conseruerés sains & entiers, jusqu'au poinct qu'ils les faille enter: moiennant que les gardiés dans vn fossé profond d'vn pied & demi, & là soient enterrés du tout sans sentir nul vent ne aer. Pour les transporter loin, conuient les en fermer dans des barrils auec de la terre déliee, dont ils seront remplis, & aprés bien bouchés,afin qu'ils ne respirent aucunemét contre-faisant le fossé. Et à ce qu'ils ne desseichét par faute d'humeur,comme à la longue cela seroit à craindre, par fois l'on mettra de l'eau dans le barril,par vn trou qu'on y laissera à l'vn des bouts, le fermát auec du liege,à la maniere des barrils d'anchoies. Ainsi les garderés sans tare,quatre ou cinq mois & d'auantage,ce long terme vous donnant loisir de recouurer des precieux fruits de païs lointain. Se faut prendre garde en enterrant les greffes,que ce ne soit prés des murailles, pour le doubte de certaines bestioles qui en tels endroits les importunent. Aussi, que le lieu ne soit aquatique, ne pleinement exposé au Soleil en abri, par ce que l'eau pourriroit les greffes:& la grande chaleur du Soleil tráspassant la terre,jusqu'à eux au cómencement du Printemps,les feroit pousser,mesmes n'estans suffisamment profondés, qui est le plus à craindre sur cest article. D'autant que les greffes ne peuuent estre incisés pour Enter, s'ils font semblant de bourgeonner, pour à leur ruine s'enleuant l'escorce en les maniant. Et ne peuuent reprendre qu'auec langueur, si les sauuageaux n'ont la seve preste pour les receuoir: dont pour faire bonnes enteures, est requis auoir deux choses contraires à la fois,à sçauoir,le sauuageau auancé,& le greffe reculé : ce qui auient à cestui-là,par la patience de se laisser commencer de bouter par l'ordre de nature,& à cestui-ci,par l'artifice susdit. Ainsi s'accordans ces choses,les Enteures s'en asseurent auec grand auancement,& tel que dans peu de iours l'on les void repousser sans crainte du dessecher,comme souuent aduient de celles qu'on fait inconsiderément. A telle cause,est necessaire la terre du fossé où sejourneront les greffes estre plus seiche qu'humide, & plus froide que chaude, partant le fossé estre creusé profondement. En cueillát les greffes,les disposerez par petits paquets separez, chacun selon son espece, dont le nom sera escrit en billets de parchemin, pour conseruation de la memoire, non en papier,pour estre plus facile à se pourrir que le parchemin. Par tel ordre,sans confusion & à loisir, tirerez vos greffes de la fosse ayant dés le commencement marqué le lieu où l'aurez faite, à fin de ne vous deceuoir. Aucuns, quelquesfois auec bon rencontre, entent les greffes incontinent les auoir cueilli, sans nullement sejourner: ce que pourtant ne faut tirer en consequence,n'estant le meilleur,pour le hazard qu'il y court. Car cela est tres-asseuré,que tout greffe se retire de quelque peu comment qu'on le garde;estát separé d'auec sa mere,lequel mis sur le sauuageau tout frés & rempli d'humeur,s'y restressissant est en grand danger d'y mourir par le vuide qui a telle occasion se fait entre le subjet & le greffe, dont le vent là enclos desseche le greffe,& souuentesfois aussi le sauuageau. Mais par l'attéte de dix ou douze jours

Comment les empaqueter pour les transporter loin.

Les noms des Fruits serōt escrits en billets, à chacun paquet le sien.

jours eſcheuirez tel danger,parce qu'eſtant le greffe conuenablement reſſerré auant que l'inſerer ſur le ſauuageau, apres ne s'y retire plus, ains ſans delayer,s'vnit tres-fermement auec le ſubjet, par le prompt ſecours de la ſeve, ſi que par ce moyen ne peut faillir de faire bonne fin.

Quel temps eſt requis pour Enter.

MAINTENANT conuient greffer les arbres, c'eſt à dire, y loger les greffes. Eſt treſ-neceſſaire en ceſte action prendre le temps à propos, afin d'ouurer comme il appartient. Les vents, les pluyes, les neges, les grandes chaleurs auſſi, contrarient à ce meſnage. Pour icelui, nous choiſirons des iours calmes & frés: mais n'y pouuans du tout auenir, prefererõs le tẽps humide & moderément exhalé du coſté de Midi, à tout autre: meſmes nous-nous garderons d'entreprendre telle beſongne, lors que la Bize ſouffle rudement, par eſtre ennemie mortelle des Entes, ſa violence & ſiccité les deſſechant.

Quels outils

Les outils pour enter, ſont petites cies, haches, ſerpes, ſerpillons, couſteaux grands & petits, des coins de fer ou de bois ſolide, & vn marteau: les matieres, cire ou argille, eſcorce de ſaule ou drapeaux, & oziers. De tout cela, conuient eſtre abondamment pourueu, faiſant tranſporter ces choſes ſur l'ouurage, dans des paniers.. Pluſieurs ne ſe ſeruent de la cie en ceſte action, ains ſeulement de la hache ou de la ſerpe, craignant l'esbranlement du cier nuire plus aux racines des arbres, que les coups des haches & des ſerpes. Cela eſt bien aſſeuré au regard des ieunes arbres, pour la foibleſſe de leurs racines, dont facilement elles ſe rompent: mais des gros, ce danger n'eſt tant à craindre, pour leſquels tailler, eſt indifferent l'inſtrument duquel l'on ſe doit ſeruir: & quel qu'il ſoit qu'on employe, conuient raffiner & addoucir la trenche par le deſſus, & ſi bien, que le greffe s'y puiſſe commodément joindre. Pour vn preallable, ſeront deſchauſsés en pied, les arbres qu'on deſire Enter, & d'iceux oſtés tous rejets & cions, afin que leur ſubſtance ſoit entierement laiſſee pour les greffes: apres, les coupera-on en lieu droit & poli autant plus bas & pres de terre, que plus minces & plus petits ſeront les arbres. Les arbres ia fortifiés du tronc, enſemble les vieux & agrandis de temps, entera-on quatre ou cinq pieds ſur terre, là façonnant leur fourcheure. Touchant ceux de l'Eſpalier, ailleurs qu'en bas ne ſeront-ils entés pour le naturel de l'œuure, cõme a eſté monſtré. A tous autres arbres, l'ENTER entre deux terres eſt defendu (bien qu'aucuns hazardeuſement le pratiquent) par ce que l'eau, ſoit de la pluye, ſoit du propre de l'aſſiete, pourrit & arbres & greffes, entrant dedans les arbres par la fente de l'Enteure, en laquelle toute autre humeur que celle prouenante de la ſeve, cauſe la mort és arbres. Partant l'on ſe gardera de ſe deceuoir en ce poinct. Mais ſi par contrainte l'on fait quelque Ente entre deux terres, conuiendra en tenir ouuerte la foſſe vne couple d'annees, & l'enteure deſchauſſee, iuſqu'à ce que ſa fẽte par l'accroiſt des greffes ſoit recloſe & la playe conſolidee, pour ne craindre plus les eaux à l'vſage de l'Eſpalier, inuenté pour la conſideration du renouuellement de ſes arbres en leur vieilleſſe, ainſi qu'a eſté dit. L'Enter ſur terre, ou outre, ſert en ce cas, que ne ſe reprenãs les greffes pour la premiere fois, l'on y retournera pour la ſeconde, voire pour la troiſieſme, en reentant les arbres plus bas au deſſous des enteures, ce qu'on ne pourroit faire le prenant trop bas la premiere fois. Ayant coupé l'arbre, auant que paſſer outre, l'on taillera les greffes, non du tout, ains ſeulement en les esbauchant,

Les petits Arbres ſerũt Entés en bas & les grãds en haut.

Non entre-deux terres, que par neceſſité.

L'vtilité de l'Enter ſur terre.

Tailler les greffes.

attendant de les acheuer de preparer lors que le sauuageau sera fendu, à fin que selon la mesure de la fente, l'on accommode le greffe, tant demeurant la trenche de l'arbre couuerte d'vne piece d'argille, de peur de l'esuent. Apres le tronc sera fendu auec vn ferme cousteau en frappant par dessus à tout vn martelet, doucement, de peur que la fente ne se face trop grande par trop rude frapper, laquelle fente l'on entre-ouurira à l'aide d'vn coin de fer ou de quelque bois dur & solide, qu'on y fourrera par dessus en frappant aussi auec le marteau, à mesure que par dessous l'on retirera le cousteau. Espargnez la moüelle de l'arbre en le fendant, pour n'y toucher auec le cousteau, si possible est : & encor qu'à telle cause l'arbre ne se fende iustement par le diametre du tronc, n'importe de rien pour la reprinse des greffes, pourueu qu'on les assee en endroit de l'arbre, où l'escorce soit tendre & vnie. Lors que par le moyen du coin la fente entre-baaillera, l'on parfera la preparatiō des greffes, & cela si proprement, qu'ils puissent joindre au sauuageau, faisant s'entre-rencontrer leurs escorces, à ce que des deux, s'en face vne seule, se conglutinans ensemble par leurs seves. Et à ce que cela aduienne plus parfaitement, est necessaire prendre garde à ce poinct, que selon la grosseur de l'arbre, l'on y fourre les greffes : plus aduant dans le bois, de celuy qui est vieux & grossier ayant l'escorce rude & rabouteuse, qu'au ieune & delicat, d'escorce déliee & lisse. Ainsi conuenablement ouurerés en cest endroit, d'autant que la plus subtile seve, est tousiours aupres du bois, dont n'est question faire égaler exterieurement les escorces du franc & du sauuage, l'arbre estant ja fort & robuste, ains que le greffe, qui est tout de subtile seve, soit mis joignant la seve subtile du subjet, quoi-qu'enfoncés comme a esté dit. Ouy en l'arbre ieune & tendre duquel l'escorce & celle du greffe proprement ajustees, fleureront en dehors. Faites que l'incision du greffe soit quarree par le haut, d'vn costé & d'autre, pour ioindre au dessus du tronc de l'arbre, a fin de receuoir la seve, qui des racines s'en montant en haut, s'arreste en tel endroit par le rencontre de la quarreure du greffe, & là cause bonne & seure reprinse. Telle incision en quarré, s'entent estre faite sans detriment aucun, ny preiudice de la mouëlle du greffe, à laquelle ne faut toucher en taillant telle vuidange, ains seulement en oster l'escorce, & du bois, le moins qu'on pourra. Si les greffes sont menus, ne les vuiderez que d'vn costé, laissant l'autre en coin, sans aucun entre-taillement, de peur de les affoiblir par trop à leur ruïne : car en telle sorte accommodez, ne se porteront que bien. En taillant les greffes, soignez-vous de ne les escorcer nullement, parce que ce seroit perdre temps de les inseter au sauuageau auec l'escorce enleuee. Cela se preuiendra, en gardant les greffes dans terre à la maniere ja ditte, & en les taillant doucement auec vn cousteler, subtil & bien trenchant, les prenans tousiours par le dessus de l'escorce en pressant sur le bois, non au contraire. Aduis qui seruira aussi pour couper le sauuageau, duquel faut auoir semblable crainte. Ce qui du greffe entre dans l'arbre, sera façonné en coin par le bout, selon la figure de l'ouuerture de la fente, dont la partie exterieure, sera plus grosse que l'interieure, afin que l'arbre se resserrant, retienne en office le greffe. En l'autre regardant l'interieur du sauuageau, laisserez de l'escorce, si bon vous semble, pour en cela n'y auoir aucune subiection : non plus que de faire parfaitement ioindre le greffe au sauuageau, en tout & par tout,

Fendre l'arbre, cōment, & en quel endroit.

Inciser le greffe, comment.

Maniere de tailler les greffes pour les garder d'escorcer.

tout, comme les menuisiers font leurs pieces rapportees : car par quelque petit vuide qui se rencontre entre les deux escorces, la seve, se retrayant là, comme, par l'ouuerture du tonneau le moust en sort, cause l'vnion entre le franc, & le sauuage, telle qu'on desire, ensemble se marians. Quand les greffes seront assis, l'on retirera le coin tant legerement qu'on pourra, de peur de les desplacer, ce qu'aisément se fera, empoignant d'vne main l'arbre auec les greffes, & de l'autre, arrachant le coin. Incontinent apres, endurés les commissures ou fentes, pour garder d'esuenter l'Ente, ou auec de la cire ou de l'argille deliee, puis y seront mises des petites escorces de saule ou d'autre arbre, comme emplastres pour couurir les playes, faisant tenir les escorces des deux costés auec vn ozier refendu, duquel l'arbre sera estroitement lié, le contenu en la partie blessee pour fermement retenir les greffes, & ce à la façon des ligatures des cercles des tõneaux. Par dessus, ajoustera-on vn rempar d'argille, pour engarder l'eau, les vents, la chaleur, d'entrer dedans, l'empastant proprement, & par ce moyen en couurir toutes les ioinctures. Et afin que l'argille tienne bon, l'on l'enuironnera par le dessus & des costés, auec des escorces de saule, ou auec des drappeaux, qu'on liera à tout des oziers, autant fermement que la chose le requerra, faisant de l'Ente cõme vne poupee, dont le nom est venu à l'Ente. De telle torqueure, les greffes ne sur sailliront beaucoup, ains seulement d'autant que deux ou trois œils pourront occuper de place, le reste sera là iustement coupé, pour tant mieux preseruer l'Ente de l'iniure des vents, lequel tant plus vigoureusement bourgonnera-il, que moins d'œillets lui aura on laissé à nourrir. Aucuns ajoustent de la mousse à ce rempar, pour tant mieux le fortifier contre la pluye : mais telle curiosité n'est nullement necessaire, veu que l'argille auec l'escorce de saule, seules, suffisent à preseruer les Entes de toutes iniures.

Couurir l'Ente pour le preseruer des iniures des temps.

Ne vous mettés non plus en peine d'enueloper vos Entes auec de la paille longue pour y retenir de la terre, afin de les garder freschement, comme aucuns font: car cela leur nuit plus, que ne leur aide, en attirãt sur les Entes, ainsi que par vn entonnoir, les eaux de la pluye, en lieu de les en destourner, pour les raisons dittes. Mais pour catastrophe & closture de l'Enter, conuiẽt affermir au nouueau Ente, des paisseaux, pour soustenir les tendrõs & brins qui viendront des greffes, pour pouuoir resister cõtre les vents, dõt la violence souuentesfois les rompt : & ce sera sans nulle attente, de peur que le delayer ne rẽde vain vostre labeur, quãd par negligence aurés obmis d'y ajouster tels appuis. C'est la vraye façõ d'enter en Coin ou en Fente: car, comme a esté dit, pour minces que soyent les arbres, souffrent d'estre ainsi maniés, à chacun inserant vn ou deux greffes selon la capacité de l'arbre. Les plus gros que la iambe, ne conuient du tout ainsi manier, parce que les greffes par trop restreins dans si fort bois, s'y estouffent: & aussi que pour la grosseur du tronc, les greffes n'en peuuent entierement recouurir la trenche, où les pluyes attirees font perdre l'arbre de pourriture. A ces maux, le remede est, de laisser dans la fente de l'arbre, y asseant les greffes, vn petit coin de bois sec, lequel engardant l'arbre de se resserrer importunément, preseruera les greffes de ruine. Et pour tant plustost consolider la playe de dessus, au lieu de deux greffes que communément l'on met à chacun arbre, en cest endroit, quatre seront employés, en fendant l'arbre en croix. Ou bien & pour le meil-

La maniere d'Enter les plus gros Arbres.

le meilleur, l'on logera deux greffes en fente, & deux autres entre l'escorce & le bois, ou d'auantage selon la capacité de l'arbre, à la maniere ci apres enseignee. Par ainsi, sera satisfait à ce dessus au profit de l'arbre, qui se treuuera mieux de ce traitement, qu'estant refendu en plus que d'vn endroit.

Enter en petite Coronne.

L'ENTER entre l'escorce & le bois, qu'on appelle à Petite Coronne, ne differe en autre chose de la susdite maniere, qu'au fendre de l'Arbre, tout le reste leur estant commun: excepté qu'en l'vne, est necessaire la seve de l'arbre pour faire separer l'escorce d'auec le bois, afin d'y loger le greffe, & en l'autre, n'est-on restraint en terme tãt pressis, qu'on ne face des Entes deuant que la seve paroisse. Aussi ceste façon-là d'Enter, appartient proprement aux grands arbres, les petits pour la tendreur de l'escorce, ne pouuans souffrir la separation d'auec le bois, pour receuoir le greffe. Pour donques enter en Petite Coronne pour vn preallable l'arbre sera coupé en sa fourcheure, sur terre la hauteur d'vn homme, pour le moins, au tronc ou és branches, ainsi que mieux s'accordera. Ce sera auec la cie ou auec la hache, pourueu que la trenche soit apres adoucie auec la serpe, pour commodément receuoir les greffes. Puis ioignant le lieu où aura esté coupé, sera fermement lié auec vne forte ligature de cuir, de chanvre, ou de laine, afin qu'aucune partie de l'escorce ne s'esclate, lors que l'ouuerture pour le greffe se fera. Vn petit coin ou cizeau de fer, d'os, ou de quelque bois dur & solide sera l'instrumẽt qu'on employera ici, façonné en applatissant, non du tout en pointe, ains vn peu mousse, comme le bec d'vn canar, presque droit d'vn costé, courbe & voussé de l'autre selon la rondeur de la circonference de l'arbre, esguisé par le bout, pour facilement entrer d'arbre, & vn peu plus gros que le greffe, pour lui faciliter la voye, a la figure duquel le greffe sera façonné. En endroit vni & solide entre l'escorce & le bois fera-on l'entree du greffe, en y fourrãt l'instrument doucement sans rien rompre, quelques deux doigts de profond: là on le laissera iusqu'à ce que le greffe soit accõmodé pour estre mis dans le trou, à telle cause l'on le taillera, en lui esleuant l'escorce d'vn costé, & du bois autant qu'on verra le trou le requerir. Ce fait l'instrument sera osté & à mesme instant le greffe fourré en sa place, autant profondement qu'on pourra pour le bien affermir. Et si d'auenture le greffe s'enfonce plus que ne cuidiés, sans le retirer enleuerés encores de l'escorce auec la pointe du cousteau, ce qui sera requis, sans couper l'escorce, ains l'y laisserés pour seruir de couuerture en tel endroit; à ce que retenant la seve venante du tronc de l'arbre, le greffe en soit tant mieux accommodé pour tost reprendre & bourgeonner.

Comment.

Quels instrumens requis en ceste facon d'enter.

Le moyen de lier & couurir l'Ente pour le preseruer de mal.

APRES la corde sera ostee, & en son lieu mis vn fort ozier refendu dont l'arbre sera lié au bord de sa trẽche, ioignant l'entree des greffes, pour iceux retenir en leur place sans esbranlement. Et à ce que cela se face ainsi qu'il appartient, la ligature choisie longue, donnera trois ou quatre tours à l'arbre, lequel ainsi enuironné & lié, maintiendra les greffes en estat pour receuoir nourriture du tronc, telle que desirés. Il est necessaire parer ces Entes-ci des iniures des temps, assauoir de la pluie, du vent, du froid, & du chaud: pour lesquelles causes, autant curieusement qu'on pourra, seront-elles couuertes auec de l'argille ou de la cire, & des escorces, & le tout si bien lié auec des bons oziers, que mal aucun n'en puisse arriuer. Les greffes ressortiront de la torqueure deux ou trois œillets, pour la faire leurs nouueaux iettons,

lesquels

lesquels pour la foiblesse du fondement, n'estans asseurez que sur l'escorce, l'on ne laissera sans bons appuis, & iusqu'à ce que par l'aage du tout fortifiés, n'ayent à craindre aucun esbranlement. Par ceste maniere, toutes sortes d'arbres, à pepin & à noyau, pourront estre entees, peu exceptees.

ENTER EN ESCVSSON, ET CANON OV FLVSTEAV.

CHAP. XXIII.

Quelles saisons propres pour ces manieres d'Enter.



COMME les Entes à Escusson & Canon, se font de nouueaux jettons, aussi sur nouueaux arbres ou renouuellez par esbranchemens, l'on employe ceste sorte d'affranchissement : à raison de la seve, qui, seule, gouuerne l'œuure par son abondante force dans peu de temps, conglutinant le franc auec le sauuage. C'est pourquoy autre saison pour ce mesnage n'est bonne, que la fin du Prin-temps, & le commencement de l'Esté, tandis que les arbres croissent estans en grande vigueur : lors defaillant la faculté de tel enter, que defaut la seve és arbres, soit par trop de chaleur, soit par trop de froideur. De la generalité des arbres nous excepterons le figuier & chastaigner, & quelque peu d'autres qui se laissent enter, & dés l'entree du Prin-temps, lors que la seve commence, & en Esté, lors qu'elle a plus de force, prenans les jettons de l'annee precedente, auant qu'ils ayent bourgeonné, s'il est question d'enter au mois de Mars : & apres auoir fait nouueau bois, pour enter en Iuin ou Iuillet. Le plustost qu'on peut enter, par quelle que soit de ces deux sortes, de l'Escusson & du Canon, est le meilleur, pour le profit des enteures : parquoi dés qu'on s'apperceura les arbres desquels desirez auoir de la race, auoir raisonnablement reietté, & dont le bois soit ja affermi & fortifié, ne delayerez d'en couper des brins & jets nouueaux, les prenans à la cime des principales branches, du costé d'Orient & de Midi, dont ferez Escussons & Canons, comme sera monstré. Mais afin de ne se confondre en ces deux manieres d'enter, est de besoin, les distinguans, traiter de chacune à part. La Lune, non plus qu'és precedentes enteures, n'est nullement considerable en celles-cy, seulement doit-on aduiser au temps, pour le choisir beau & clair, sans excessiues chaleurs ni vents, plus tendant à l'humidité, qu'à la secheresse, & plustost sur le soir, qu'en autre partie du iour : la frescheur de la prochaine nuict, fauorisant l'ouurage. Auis commun pour toutes sortes d'enter. De garder longuement les iettons dont l'on tire Escussons & Canons, n'est possible, par se flestrir en peu de temps : pour lequel defaut, d'ailleurs que de chés vous ou du voisinage ; ne vous pouuez accommoder en cest endroit. Toutesfois, d'vne iournee loin de vous en pourrez faire transporter sans tare, pourueu que les jettons soient serrez dans vn vaze longuet plein d'eau & bien estoupé, de peur de l'esuent : ou enueloppez auec du linge, soient mouillez d'heure à autre, pour la conseruation de leur humeur.

Autres obseruations.

A Escusson.

TOVCHANT l'Enter à Escusson, appellé aussi Emplastration, Morceau & Bouton, est à noter n'y estre propres indifferemment tous les œillets & bourgeons, estans aux nouueaux brins, ou iettons seruans pour greffes : ains

seulement

ſeulement ceux qui pour leur groſſeur, manifeſtent leur force, reiettant les autres, minces & langoureux, comme inutiles. Vn ſeul œillet ſuffit à faire vne ente lequel œillet auec ſon eſcorce, eſt attaché par le moyen de la ſeve ſur l'arbre qu'on deſire affranchir par enter. Là ſe reprenant, bourgeonne, & produit des vergetons, dont l'arbre ſe façonne, ſe legitime, ſe fertile ſelon voſtre intention. Tel œillet choiſi comme deſſus, ſera enleué auec vn morceau d'eſcorce, taillé à la figure d'vn ſimple & commun eſcuſſon à armoiries (dont auſſi ceſte façon d'enter, porte le nom) au milieu duquel Eſcuſſon ſera l'œillet ou bourgeon, auec le bout de la queuë de la fueille auparauant tronçonnee: apres, appliqué ſur la partie de l'arbre, la plus droite & vnie où s'accordera le mieux. En l'ordre de retirer l'eſcuſſon du bois, giſt la maiſtriſe, auquel defaillant, defaudra auſſi l'eſperance de ce meſnage: parce que la plus commune faute qui ſe fait en ceci, procede de ce que l'eſcuſſon ne porte quand-& l'œillet, le germe neceſſaire pour la vie de l'ente, demeurant attaché au bois par faute de l'en ſçauoir arracher. Pour cela commodément faire, le moien eſt tel. Apres que ſur le ietton duquel deſirés tirer l'eſcuſſon pour enter, aurés tracé voſtre eſcuſſon, & de l'eſcorce d'iceluy ſans toucher au bois, auec vn couſteau bien trenchant, couppé ce qu'il y en faudra, le manierez entre les doigts en le preſſant pour l'emmattir, afin de faire ſeparer l'eſcorce d'auec le bois, ſans toutesfois toucher à l'œillet ou bourgeon pour ne le corrompre. Puis le prenant auec le poulce & l'autre doigt ioignant, l'arracherés vn peu de force en tordant, afin que le germe ſe ſepare du bois, & adherant à l'œillet, les deux enſemble ſortent auec l'eſcorce. Ce que cognoiſtrés eſtre fait comme il appartient, quand par dedans l'eſcuſſon, verrés n'y auoir au renuers de l'œillet, aucun creux ni enfoncement, car y apperceuant du vuide, ce ſera ſigne manifeſte que le germe eſt demeuré au bois, à la ruine de l'ente. Ce qu'eſtant, conuiendra en venir au refaire, & par tant de fois, que finalement l'eſcuſſon demeure parfait & accompli. Mais ſi en cela trouuez trop de difficulté, le germe ne ſe voulant ſeparer nettement du bois: faudra laiſſer vn peu de bois attaché au germe, qu'on coupera de la branchete, & ainſi l'enter: choſe qui ne nuira aucunement à la reprinſe de l'ente, ains s'en fera-elle tres-bonne. Aiant ainſi leué & preparé voſtre eſcuſſon, le tiendrez entre vos levres par le bout de la queuë qu'y aurez laiſsé, pendant que, pour le loger, inciſerés le ſauuageau, vous gardant toutesfois de le mouiller auec voſtre ſaliue, toute autre humeur lui eſtant contraire, que celle de la naturelle ſeve. En la partie du ſauuageau la plus droite & vnie, & où l'eſcorce eſt tendre & déliee, ferez l'inciſion pour voſtre eſcuſſon, & en la figure de ceſte lettre T, vn peu plus grande que l'eſcuſſon: puis ouuerte des deux coſtez, dans icelle appliquerez l'eſcuſſon. En ceſt endroit l'on ſe ſert d'vn petit inſtrument appellé, Bec-de-cane, pour la reſſemblance du bec de tel animal, ſe rapportant auſſi à la figure de l'eſpatule de Chirurgien, fait non de fer, ains d'os, de breſil, de bouïs, où d'autre bois ferme & liſsé. Auec iceluy ouurirez la partie inciſee, par l'endroit où la ligne perpendiculaire ioint la trauerſante, en leuant l'eſcorce des deux coſtez ſubtilement, ſans la rompre, pour faire paſſage à l'eſcuſſon, lequel y ſera mis incontinent apres en auoir retiré le bec-de-cane. Là ſera aiouſté & aiencé de telle ſorte, que l'eſcorce de la partie ſupe-

Pourquoy telle façon d'enter eſt ainſi appellee.

Moien de retirer l'eſcuſſon comme il appartient.

De faire l'inciſion pour loger l'eſcuſſon.

De l'appliquer.

rieure de l'escusson, baise la ligne trauersante de l'incision de l'arbre. & qui le corps de l'escusson ioigne entierement le bois escorcé, ce qu'il fera en l'y pressant contre auec le bec-de-cane. L'escusson sera couuert par les escorces de deux costés excepté l'œil, qui demeura libre pour bourgeonner par la fente d'enter les deux escorces, & là prendre nouuelle vie. Ce fait, conuient lier l'ente pour l'affermir & garder d'esuenter. L'ozier n'est à cela propre, à cause de sa durté, ains est de besoin telles ligatures estre de matiere souple & molle, afin de n'offenser les entes. Par dessus toute auter la meilleure est le chanvre, lequel en outre, est fort pour fermement tenir, qualités qu'on ne treuue és escorces, dont quelquesfois l'on se sert en ces enteures. A telle cause employerons nous le chanvre en cest endroit, dont nous ferons nos ligatures, non en maniere de corde retorce, ains applaties, sans autre mistere, que de prendre vn peu de chanvre long, & d'iceluy enuirõner & entourtiller l'enteure, iusques à couurir toutes les commissures & fentes. L'ente sera lié tant proprement qu'on pourra, en espargnant l'œillet, à ce que sans estre presé, à l'aise il puisse bourgeonner. Se faut soigner que telle ligature soit moderément serree, non par trop de peur de gaster l'ouurage : car cuidant lier l'ente à profit, par trop estreindre l'on empesche la seve de l'arbre de s'arrester sur l'enteure, comme en lieu conuenable, ains par là l'on la contraint de passer outre, au detriment de l'œillet qui en tarit. Et à ce que la chaleur de la saison ne desseche l'ente, dés estre fait, aussi tost le couurira-on auec des gros fueillars, pour quatre ou cinq iours, durant lesquels, exempt de l'importunité du soleil & des vents, en tel temps plus à craindre qu'en autre, ainsi vmbragé, les seves, du franc & du sauuage se ioindront ensemble, pour à l'aise l'ente bourgeonner & faire nouueau bois. L'arbre sera coupé quatre doigts ou demi pied par dessus l'enteure, ensemble tous reiets & rameaux de pied d'iceluy, à ce qu'il n'y ait rien qui en desrobe l'amour, ains que toute la substance demeure pour l'ente dont tost il s'agrandira. Ceci est aussi necessaire, que de faire ces entes-ci, plustost en la partie de l'arbre regardant le Septentrion ou l'Orient, qu'en autre, pour la frescheur de tels aspects, qui retiennent de ce costé-la l'escorce de l'arbre, plus subtile & humide, que ne font, ni le Midi ni l'Occident, leur grande chaleur dessechant par trop le tronc de l'arbre, si que presques cuit, les escussons n'y peuueuent profiter. Autre commodité sort de telle curieuse recerche, que les iettons prouenans des Entes, ne sont tant tourmentés des vents, estans posés au regard du Septentrion, que s'ils estoient vers le Midi, parce que la Bize donnant contre, les pousse droit à l'arbre, qui les retient & garde d'esclater : & estant la Bize du tout à craindre pour sa violence, contre elle auons-nous aussi plus à nous couurir que contre autre vent. N'empeschera tel aspect, que le Soleil dés son leuer ne dóne en Esté à l'ente, lequel tant plus d'vtilité retirera du Soleil, que plus salutaire il est en telle partie du iour qu'en autre. Escheant de faire plusieurs Entes en vn mesme tronc, conuiendra se prendre garde de ce poinct, que de ne poser perpendiculairement les escussons les vns sur les autres, ains indirectement : à ce que sans s'entre-empescher, chacun puisse & tirer sa part de la seve de l'arbre, & tous ensemble, façonner l'arbre, mieux que s'ils estoyent posés tous d'vn costé. Au bout de sept ou huit iours l'on cognoistre-

De quelle matiere le conuiẽt lier, *&* *Comment.*

En quel aspect du ciel est requis faire l'ente à escusson.

Ne faut mettre les escussons directemẽt l'vn sur l'autre en vn mesme Arbre.

gnoistre si l'arbre bourgeonnera, & ce, à la cheute du tronçon de la queüe laisé pres de l'œillet, parce que le germe s'engrossissant par la nourriture prouenante de la seve de l'arbre, expulse en hors le bout de la queuë, pour faire faire place au nouueau bourgeon, ce qui n'auiendra, l'escusson mourant; auquel cas le tronçon flaitri y restera attaché. Dans vingt ou vingt-cinq iours suiuans, le ietton commencera à paroistre, poussant en hors, & lors sera arriué le temps de coupper le lien pour esgaier l'ente: sans lequel moyen, l'ente seroit en danger de s'estouffer, pour trop estre serré. Non plus delaiera on à mettre à l'arbre, des bons appuis, pour supporter les nouueaux vergetons à venir; de peur d'oublier chose tant necessaire: car sans cela les vents en degasteroient plus en vn iour, que n'en sçauriés edifier dans plusieurs annees. Ainsi escussonne-on les ieunes arbres au tronc, & les vieux és branches: estans capables de telle façon d'affranchissement, tous arbres aians l'escorce tendre & nouuelle, peu exceptez, comme sera monstré ci apres. Adiouster vn peu de cire gōmee ou d'argille bien subtille pour couurir les fentes, ce seroit aider à la reprinse des entes: ce que ie conseille, bien-que ce ne soit la plus commune façon. Car la raison est toute apparente que les entes s'esuentent par leurs commissures, si elles ne sont bien closes, & par consequent se perdent, à quoy le seul lien ne peut parfaitement satisfaire. Parquoy l'on n'espargnera ce peu de peine, que de luter proprement les entes, en y aioustant par dessus vne plaque quarree faite d'escorce de saule ou d'autre arbre, enueloppant toute l'enteure, par le trou de laquelle fait au milieu de l'œillet & le bout de la queuë sortiront, dont l'ente en la maniere susdite, curieusement empaqueté, ne pourra faire que bonne fin.

Quand deslier l'escusson.

Le faut appuier.

Sera bon de le couurir d'vn peu de cire ou d'argile.

VOICI vne autre sorte d'enter à escusson, vn peu differente de la precedente, mais de plus facile reprinse. Es figures de l'escusson & incision de l'arbre, gist toute la diuersité. En quarré parfait est taillé cest escusson-ci, portant au milieu le bougeon auec le bout de sa queuë, & à sa mesure est faite l'ouuerture du sauuageau pour l'y inserer, reuenant à la figure de ceste lettre Grecque π. Là est emplastré l'escusson, de telle sorte qu'il ioint l'escorce de l'arbre de trois diuers endroits, s'entre-baisans parfaitement les escorces du franc & du sauuage du dessus & des costés laissant l'escorce du quatriesme pendante en bas, pour d'icelle, la renuersant en haut, couurir de l'escusson iusqu'à l'œillet, sans toutesfois le presser, pour, libre, pousser sans destourbier. Puis luté, ou auec de l'argille ou de la cire, apres couuert d'vne plaque d'escorce percee, comme dessus, finalement lié, se reprendra tres-bien, par le moien du rencontre des seves conioignans les diuerses escorces. Ce que tant asseurément ne peut auenir des autres Escussons, par ne ioindre à l'arbre, de leur escorce, que le bout superieur: des costés estans seulement couuerts de l'escorce du sauuageau, souuent à leur ruine s'esuentans par le vuide, qui de necessité s'y laisse, ainsi les gouuernant.

Autre escusson.

PAR escusson aussi se sert-on à enter plusieurs plantes à fleur, bouquets, à la medecine, estans vn peu fortes: comme roziers, œillets, violiers, passevelours, passe-rozes, buglosses, cichorees & semblables, pour les bigarrer & diuersifier: moyen que l'expert Iardinier employera, y aioustant tousiours quelque chose de son industrie selon les occurrences, pour l'illustration de ceste excellente science.

Autres plātes que Arbres, escussonnables.

En canon. Avssi sont tres-proprement entez plusieurs arbres en canon, Cornuchet, Tuiau, Flusteau, ainsi ditte telle sorte d'enter, des instrumens de ces noms, laquelle a esté ignoree par les Antiques, qui d'autre maniere que des precedentes, ne se seruoient à l'affranchissement de leurs arbres, auiourd'huy familiarisee & vtilement employee. Est necessaire en cest endroit, approprier entierement le greffe au suiet, c'est adire, les deux estre d'vne mesme mesure, ne pouuant ceste sorte d'enter, souffrir l'inegalité. C'est pourquoy, sur nouueaux reiets prend-on les greffes, & sur semblables iettons l'on les insere, & canone, afin que mieux se conioignent ensemble, que moins de dispartié se treuuera par-entre eux. *Où prendre les canons.* Les iettons pour canons, seront choisis & cueillis comme ceux à escusson, c'est à sçauoir, au bout des principales branches, gros & vigoureux, ne se pouuans commodément tirer de greffes par trop minces. En tel endroit donc, sera prins le canon, taillé de la longueur de deux à trois doigts, portant autant de bourgeons ou œillets que la nature y en aura mis, & apres auoir couppé les fueilles & laisé les bouts des queuës, comme dessus, conuiendra en maniant, pressant, roulant entre les doigts la branchete, auec douce force, emmatir l'escorce pour la separer d'auec le bois, puis coupper l'escorce sur le bois, de la mesure susdite; finalement sortir le canon. Ce que ferez tres-bien tenant le canon d'vne main, & le reste du ietton de l'autre, en tordant auec vn peu de violence pour separer le canon du bois auec les germes attenans aux œillets, pour sains & entiers, estre rapportez sur le sauuageau. *Moyen de les retirer des branches, sains & entiers.* Mais à ce qu'on ne se deçoiue, ceci sera obserué, que tordre tousiours d'vn mesme costé le canon; car variant en telle action, les germes ne se pourroient separer du bois, entiers comme de necessité tels les faut auoir: ce que vous recognoistrez par semblable adresse, que celle de l'escusson, qui est, regardant en dedans le canon. Sorti qu'ayez vostre canon, sans seiourner, de peur de l'esuent, l'appliquerés sur le sauuageau en branche d'egale grosseur au canon, comme a esté dit, laquelle tronçonnee, l'escorcerés pour faire place au canon. *De les appliquer.* Fendrés l'escorce de la branchete, de long en trois ou quatre endroits, la separant d'auec le bois, d'icelle faisant comme des courroies sans les coupper: puis en la place de l'escorce sur la branchete nuë, mettrez le canon, l'enfonceant tant auant, qu'en fin ioignant parfaittement au bois sauuage, la seve en ressorte en haut par-entre le canon & le bois du sauuageau, rendant humeur blanche & gluante, signe certain le canon estre au poinct desiré. Mais à ce que la seve ne s'esuente au detriment de l'œuure, auec vn cousteau raclerés du bois escorcé, tout ce qui sur-saillira en haut hors du canon, & ce en telle sorte, que la racleure s'arreste au bord du canon, pour y seruir de rempar contre le vent, & pour garder que la seve de l'arbre ne se perde par ce costé-là, reiaillissant en haut: ne laissant du bois escorcé & raclé, que deux doigts par dessus le canon, apres auoir couppé le reste. Par-ainsi, la seve demeurant en son lieu, nourrira tres-bien l'ente, moiennant aussi que le canõ soit fourré par le bas entre l'escorce & le bois, à ce qu'en cest endroit-là, couuert par l'escorce du sauuageau, ne se puisse esuenter. Ce sera auec moins de doubte de la reprinse de l'ente, si on enduit les deux bouts du canon auec de la cire, & si l'éte est enuelopé auec quelques fueilles ou linges, afin qu'aucune partie de la seve ne se perde, bien-que ce ne soit du commũ vsage. Ceci

est aussi

est aussi obseruable, que de faire regarder les principaux œillets de l'enter, vers le Septentrion, pour là estre plus asseurés les vergetons en prouenans, que croissans en autre aspect du Ciel, pour les raisons dittes.

De ces deux façons d'enter, escusson & canon, se sert-on en France durant tout l'Esté, pour la continuation de la seve prouenãt de la fraicheur du climat. En climat meridional, la seve s'arreste és iours caniculiers, leur ardãte chaleur la dessechant, laquelle reuenuë à l'entree de l'automne, lors on recommence à enter: mais à cause de l'approche de l'Hyuer, les iettons des entes ne se peuuent guieres allonger; voire l'escuson & canon, en quelque païs que ce soit, ne font en telle saison, que se reprẽdre sans pousser, ou ce seroit fort peu, attendant de s'auancer au renouueau, les froidures estãt passees.

PLVSIEVRS AVTRES MANIERES D'ENTER les arbres, pour en diuersifier les fruits.

CHAPITRE. XXIV.



POVR satisfaire à la curiosité de plusieurs, ie coucheray ici en rang diuerses autres façons d'enter les arbres, & en meslanger les fruits, par lesquelles subtilités aucuns s'efforcent de s'accommoder de fruitiers: à ce qu'y trouuant du iour, reiettee toute importence, nostre mesnager s'en puisse seruir selon le iugement de sa raison. Ie ne feray mention des entes sur troncs de choux, sur des ormeaux, des chesneaux, des fresnes, des obiers & semblables, pour n'estre d'aucune valeur, tant pour la difficulté de leurs reprinses, courte vie, que peu de plaisir qu'on pourroit tirer de la saueur des fruits sortans de tels monstrueux mariages: dont à bon droit, condamnables, l'on ne s'amusera à telles vanités.

AVCVNS pour auoir abondance de fruitiers en font enraciner les greffes en vne perche de saule, en ceste maniere. Auec vn foret ou vebrequin ils percent la perche iusqu'a la moëlle, en autant d'endroits qu'ils desirent auoir des arbres comme de demi en demi pied, puis à chacun trou fourrent vn greffe à ce accommodé, qu'ils lutent & couurent, afin que l'eau n'y entre par là. La perche est couchee dans terre de son long, elle est enterree, & les greffes aussi iusqu'à deux doigts de leurs sommités, lesquelles ressortant de terre à l'air, font là leurs iettons. La perche s'enracine par l'humidité du fonds, arrousé ou non, toutesfois moite: de sa substance sont nourris les greffes, lesquels se conuertissans en arbrisseaux, dans trois ou quatre ans sont transplantés au Verger. Pour ce faire la perche arrachee de terre auec vne cie est tronçonnee par-entre les arbrisseaux, chacun portant sa portion de la perche auec ses racines, & ainsi sont logés pour la derniere fois. Ceste façon d'enter est plus admiree qu'imitee, pour le peu d'esperance de contentement, tant pour la difficulté de la reprinse; que reprenans, pour la saueur des fruits qui en pourroient sortir, d'autre goust que fade & des-agreable, ne pouuans estre ceux qui pour fondement ont le saule. *Enter sur perches de saux.*

AVEC le foret ou vebrequin, ente-on aussi en plusieurs endroits, mes- *Au fouret.*

me en Piedmont, heureuſement: mais ces ſur-ſauuageaux d'eſpece accordante aux greffes. A l'entour d'vn arbre de moyenne groſſeur, duquel l'eſcorce n'eſt du tout endurcie, quoy-qu'affermie, fait-on des trous profons de deux à trois doigts, non a trauers du tronc de l'arbre, ains pendant de haut en bas, dans leſquels l'on fourre tant auant qu'on peut, les greffes taillés & accommodés au trou. Auec de la cire ou de l'argille, des eſcorces & ligatures l'on les aſſeure, & finalement l'on les couppe, n'en faiſant reſſortir de la torqueure, qu'vne couple d'œillets. Ils ſe reprenent fort bien, pourueu que le ſauuageau ſoit eteſté, & du pied tous reiettons oſtés, afin que toute ſa ſubſtance paruienne aux entes.

En perſant les arbres.

PERSER en trauers vn ieune arbre, de bas en haut, & par le trou faire paſſer (comme en lardant) vn Vergeton d'arbre de franche condition, planté & viuant auprés, eſt vne maniere d'enter dont aucuns ſe vantent, pouuoir, non ſeulement appriuoiſer les arbres eſtrangers, ains de marier enſemble toutes plantes, quoy-que de contraire & extrauagant naturel. Duquel enter aiant au long diſcouru au traité des vignes, euitant reditte, n'en parleray plus auant.

Enter indifferemment ſur tous arbres.

VN autre enter à meſme fin, eſt deſcrit par Columelle, dont il ſe dit l'inuenteur: non toutes fois pratiqué pour ſon difficile vſage, & le long temps qu'il conuient y emploier. Il met pour exemple vn figuier & vn oliuier, viuans prés l'vn de l'autre, veut qu'on couppe le figuier & qu'on en fende le tronc, & en la fente qu'on mette vn rameau de l'oliuier, le recourbant en archet, dont la cime, là liee, luttee, & fermement empaquetee, ſe puiſſe retenir, pour ſe reprendre ſur le Figuier; puis au bout de trois ans, le coupper de ſa mere, afin qu'il tire toute ſa nourriture du figuier. De meſme ordonne-il qu'on face indifferemment de tous arbres, ſi on deſire meſlanger les diuerſes eſpeces de fruits.

En petite coronne pour multiplication de fruitiers.

POVR ſe fournir de bon nombre d'arbres fruitiers, francs en toutes leurs parties, ceſte maniere eſt receuë. Grande quantité de bons greffes, eſt inſeree en petite coronne, ſur le tronc d'vn gros arbre de leur eſpece, pommier, poirier, prunier, cerizier, & ſemblables, pour s'y enraciner. L'arbre eſt choiſi bon & vigoureux, non trop vieil: l'on le deſchauſſe vn pied dans terre, là on le couppe rondement, puis entre l'eſcorce & le bois à la façon ja monſtree, ſont les greffes fourrés en diſtance l'vn de l'autre, de quatre doigts ou demi pied enuironnant l'arbre. Lequel ainſi rempli de greffes, eſt rechauſé de terre iuſqu'à deux doigts prés de la cime des greffes, aprés auoir le tout couuert d'argille & auec des eſcorces & liens ſi bien accommodé & empaqueté, que l'eau n'y puiſſe penetrer. Les greffes s'y reprennent, & accroiſſent ſi bien, que dans vn couple d'annees, ſe rendent propres à eſtre prouignez ſelon qu'il eſt neceſſaire pour s'enraciner. Auquel temps, l'entour de l'arbre eſt deſchauſé, deſcouurans les arbriſſeaux iuſqu'à l'enteure. L'on les renuerſe en hors, les prouignans & les fourrans dans terre, recourbans leurs tendres troncs, comme l'on fait les vignes, & de meſme qu'elles, faiſant reſſortir en haut les bouts des arbriſſeaux. Par ce moyen, l'on les contraint à faire nouuelles racines & ſe façonner en arbres, moiennant exquiſe culture & opportun arrouſement: & qu'au bout d'autres deux ans, redeſchauſſez ſoyēt couppez de leur mere, & comme ſevrez, par telle ſeparation d'eux-meſmes,

mesmes,sans autre aide,s'acheuent de nourrir & fortifier. Auquel point paruiendront-ils dans autres deux annees, pour estre propres a transsplanter au Verger:où ils feront bonne fin auec telle proprieté, que pour iamais tous leurs reiets se trouueront francs,par en eux n'y auoir rien de sauuage.

LA maniere d'enter en piece rapportee,a quelque correspondance auec celle à l'escusson, ayant ceci de commun, qu'vn seul œillet suffit à faire vn ente. Au temps d'enter en fente (qui est apres l'Hyuer) vn bon œil ou bourgeon est prins du greffe où il se trouue plus gros,bois & tout. L'on le couppe rondement,apres est refendu par moitié, & la partie en laquelle est l'œillet,comme piece de marqueterie,est appliquee sur le sauuageau en lieu droit & vni, y creusant par dedans autant qu'il est conuenable pour l'y aiouster. Ce qui est necessaire d'estre curieusement accommodé, faisant entre-rencontrer & entre-joindre,les escorces du franc & du sauuageau,si iustement, qu'il semble les deux n'estre qu'vne seule piece. Les commissures sont couuertes d'argile,& en suite y met-on escorces & liens,dont l'on forme la torqueure pour fuir toute l'incommodité qui y sçauroit arriuer,& parer l'ente des iniures des saisons. *En piece rapportee.*

PAR communication de nouueaux iettons, les fruits communiquent leurs diuerses qualités,dōt ils sortent mestifs,meslingez en figures,couleurs, odeurs,saueurs. Trois ou quatre ieunes arbrisseaux plantés pres à-pres les vns des autres seront entés prés de terre, par celle façon qui mieux vous agreera,& à mesure que leurs iettons s'accroistront les assemblerez dans vn tuiau de rozeau apres les auoir subtilement liez, pour là, par contrainte se nourrir, & de plusieurs vergetons s'en faire vne seule tige qui ainsi composee,rapportera en son temps fruit different aux communs. Ne faut oublier d'asseurer cest artifice auec des bons appuis pour les retenir ferme, à ce que les vents esbranlans l'ouurage, ne rendent vaine telle gentillesse. Les fruits à noiau,se ploient mieux à ceci, que ceux à pepin:car il ne faut que semer les noiaux pour en venir à bout, & apres contraindre les iettons à s'accroistre ensemble dans vn tuiau de rozeau,où à trauers d'vn trou de pot de terre, à telle cause estant percé par dessus, & iceluy pot renuersé sur les noiaux les couurant. Par ainsi de tous ceux-là se fera vn arbre qui rapportera fruit participamt de l'Abricot,de l'Auberge, de la Peche, du Mire-couton & semblables. Comme d'autres se pourront composer produisans fruits meslingés de noix,& d'amendes,de cerises, & prunes:de poires, & pommes,de peches, & noyer,& autres, pourueu qu'on ne se dispense de marier le pepin auec le noiau accoupler chacun auec son semblable tant que faire se pourra auec de tant esperer de ses gentillesses que moins l'on s'esloignera des generales maximes. *Pour auoir fruits meslingés.*

AV bout des branches ente-on toutes sortes d'arbres,par les quatre principales façons, selon les temps, vtile telle curiosité, en ce que diuers fruits pouués faire porter à vn mesme arbre:par ce moien r'affranchissant par reentemens,ceux de vos arbres qui du tout ne vous agreent. *Enter au bout des branches.*

TOVS arbres dont la branche est enracinable,se conuertissent en nains, si on fourre en terre les sommites de leurs branches renuersees sen-dessus-dessous, où s'enracinans, poussent, mais c'est en iettans leurs rameaux tendans en bas, sans toutesfois laisser de fructifier reprenans le haut. Et à ce *Arbres nains.*

aussi, que les arbres demeurent plus petits que de leur naturel, ne leur laissera-on la terre libre, ains à l'estroit l'on les resserrera, les plantant dans des caisses, où aians comme leurs morceaux taillés se maintiennent tousiours bas & minces. Seront, en outre, plaisans à voir ces petits arbres chargés de fruits en leur saison, transportés d'vn lieu en autre iusques sur la table. Ainsi se laissent manier, le figuier, le grenadier, le coignier, le coudrier: par dessus lesquels le Figuier se rend le plus aggreable: mesme pour le respect du fruit, dont la maturité s'auance d'autant plus, que plus curieusement l'on en aura tenu les arbres en Hyuer, hors du pouuoir des froidures, & recerché pour eux, l'abri & le Soleil.

PROVIGNER LES FRVITIERS POVR les augmenter en nombre.

CHAPITRE XXV.

De cest artifice, sort abõdãce de precieux Fruitiers.



DEvx notables vtilités procedent du prouigner des arbres entez: Leur nombre s'en augmente à souhait, & leurs racines s'en affranchissent entierement. D'où grande quantité de bons fruitiers sort à la commodité du pere-de-famille: qui se trouue auoir en reserue autant d'arbres qu'il desire, pour faire nouueaux Vergers, pour refaire les vieux, pour en donner aux amis, & pour en tirer argent, s'il est en lieu de vente. Mais, arbres tels, qu'il n'est necessaire de plus enter, par immediatement sortir de la bastardiere du tout affranchis. Ou bien en les reentans vne autre fois ou plusieurs, comme a esté dit, c'est pour les rendre parfaitement capables à porter fruits precieux, d'autant que dés le fondement, affranchis, ne tiennent chose aucune du sauuage. Et bien que ce ne soit le plus commun vsage, que de prouigner les fruitiers, ne laisserés pour cela de vous en seruir, pour les raisons dites. Sur-quoy, ceste maxime est notable, *Que tous arbres qui reiettent en pied, se peuuent augmenter par prouignemens:* par laquelle verrons peu y auoir des fruitiers, ne souffrir le prouigner, puis que la pluspart d'iceux, reiettans du pied, laissent tousiours des neueux apres eux, dont à plus forte raison les arbres enracinables par branche, se peuuent facilement prouigner. Ceux qui le moins reiettent du pied, sont les noyers & amandiers, qu'à telle cause nous traiterons de ceste sorte: mais tres-bien indifferemment tous autres Fruitiers, desquels à ce les plus difficiles, sont les pommiers & poiriers. De ceux-ci neantmoins vient-on à bout par culture & arrousement sans souffrir qu'ils endurent la soif, mesmes leur premier Esté, comme de ce, sur ma propre experience vous-vous pouués arrester. Apres donques qu'en la bastardiere aurés enté vos arbrisseaux, & iceux auront ietté beau bois, en trois ou quatre vergetons que pour la cause qui s'offre, aurés expresément laisez; coucherez ces vergetons auec leur mere souche dans terre, à la maniere de la vigne, & de mesme les rechaufferés, faisant ressortir les bouts à l'air pour leur accroissement. Ce qui reste pour rendre ces arbres ci au poinct d'estre transplantez au Verger, mesme la conduite de leur brancheage, pour à propos les façonner, a esté enseigné: parquoy ce ne seroit qu'ennuieuse

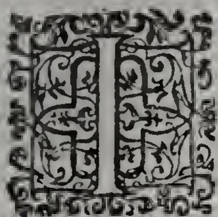
Quand sont les arbres propres à prouigner.

Le moyen.

qu'ennuieuse redite, d'en continuer le discours. Seulement ajousterai-ie ceci, que le seul prouigner vaut demi Enter, par le moyen duquel, les arbres se raffinent d'auantage à la longue, dont d'autant plus excellens se rendent-ils, que plus de fois, reïterant le prouignement, l'on les aura recouchés dans terre. Chose qu'il conuient refaire à toutes les fois qu'en aurés arraché des arbres pour transplanter ailleurs, remplissant le vuide de la bastardiere, laquelle par ce moyen, comme vne source viue, fournira auec peu de labeur, autant de plant d'arbres exquis, que lui imposerés, voire en telle abondance qu'elle pourra suffire à l'entiere fourniture de tout vn pays.

LE PARTICVLIER LOGIS DES ARBRES, SELON leurs especes, & naturel d'vn chacun auec la cueillette & garde de leurs Fruits.

CHAPITRE. XXVI.



VSQVES ici auons-nous discouru generalement des arbres Fruitiers, reste à particulariser leur gouuernement, selon leur singulier naturel: quãd, où, & cõment, veulent estre plantés, entés, cultiués, & leurs Fruits, cueillis & gardés. Afin qu'auec moins de hazard les esleuions, que plus pres approcherons du naturel d'vn chacun, dõt par ce moyen les fruits (but de ce negoce) qui en prouiendront, seront & meilleurs & en plus grande abondance, que si à l'auenture & auec science enuelopee, auions planté, enté & labouré nos arbres. Ceci a ia esté dit, que plãter tost, en pays chaud & sec, & tard, en froid & humide. Sur laquelle maxime edifierons nos Vergers, presupposans, toutesfois, que soyons en climat temperé, comme seulement de là, deuons esperer profit des Fruitiers. Ceux de nos Fruitiers qui le plustost desirent d'estre plantés, enrolerai-ie ici les premiers, en suite les autres selon leur temps & propre saison.

EN premier rang seront mis les Abricotiers, Aubergers, Pechers, pour leur hastif bourgeonnement. En l'Automne ou commencement de l'Hyuer est la droite saison d'edifier ces arbres, à ce qu'enracinés à temps, poussent à l'issuë des froidures, selon qu'à ce leur naturel les incite. La terre douce & fertile, plus legere que pesante, & humide que seche, est celle qu'ils desirent, pourueu qu'elle soit sous air temperé tendant plus à la chaleur qu'à la froidure. Ils viennent de noyau, comme a esté mõstré. S'entent sur eux-mesmes, sur Amandiers, sur Pruniers, Cerisiers, & Coigners: en fente, en escusson & en canon, ainsi qu'on desire. Plus facilement toutesfois par les deux dernieres manieres, qu'en fente. Escheant d'enter ces arbres-ci en fente ou au coin, ce sera tost apres l'Hyuer, voire & dans l'Hyuer mesme, en les couurant exquisement, pour les parer des iniures du temps. Or comme ils precedent tous autres au planter, aussi à nuls cedent-ils touchant ceste sorte d'affranchissement: car quant aux autres entemens, la seule seve les gouuerne, qu'on employe, selon qu'elle se presente. *Abricotiers, Aubergers, Pechers.*

LES Arbricotiers entés sur Amandiers, ne rendent fruit tant gros, que sur Pruniers, Cerisiers, & Coigners: à cause que les Amandiers hayssent l'eau *Sur quels suiets conuient*

Enter l'Abricot. l'eau & l'abondance de fumier,& les Abricots aiment l'vn & l'autre.Donc, pour preseruer le pied,conuient s'abstenir de l'arrouser & fumer,mais cela vient au detriment du fruict, qui ne sort iamais que laid, petit, & de peu de saueur, de lieu sec & maigre. A l'arrousement & engraissement se delectent les Pruniers, Ceriziers, & Coigners; partant ne se faut esmerueiller de leur voir rapporter Abricots de parfaite bonté & grandeur. Sur tous lesquels arbres, le Prunier est recognu le plus facile à receuoir & nourrir l'Abricotier, par vne naturelle amitié qui est entre ces deux plantes-ci. Mais pour peu de temps, à cause que le Prunier n'est de guiere longue durée. Encore moins dure-il que sur le Prunier, enté sur soi-mesme, sur l'Auberger ou sur le Pecher. Inseré sur le Cerizier, y demeure long temps, pour le robuste naturel du sujet, toutesfois pour la difficulté de la reprinse, ce mariage n'est guieres pratiqué: non plus sur le Coigner, pour la diuersité notoire qu'il y a des Fruits à pepin, à ceux à noyau: neantmoins en viendra-on à bout l'entant à escusson & canon, choisissant à propos le temps, pour la concordance des seves. Estant vne fois reprins l'Abricotier sur le Coigner, ne faut douter de sa longue vie, à cause que cest Arbre-ci, ne craint par trop les froidures, pour double commodité, communiquant la grosseur de son fruit à l'Abricot. Des Abricots grands, moyens, petits, void-on, differens plustost en telles qualités, qu'en espece, prouenant cela souuentesfois du temps, du terroir, ou de la main du Iardinier. Aussi y en a-il de saueurs diuerses, comme de muscate. Leurs noyaux mesme sont diuers,car communément ceux des gros Abricots sont amers,& les moyens & petits, les ont doux au manger, comme noisettes.Les noyaux semés, ne produisent directement fruit du tout semblable à celui duquel ils sont venus, car ils deschéent tousiours de corps,s'appetissans. Estás semés en meilleure terre que celle qui les a nourris, se maintiendront en leur estat: mais en semblable, & leur donnant pareille nourriture, sans augmentation de culture, se diminueront & de corps & de saueur. Les petits s'entretiennent mieux en leur estat par le seul semer, qùe les gros.Il n'y a que l'enter qui soit à priser en ce mesnage, pour auoir fruit de requeste,& en abondance. Tout Abricot despouïlle nettement son noyau, au contraire l'Auberge le tient fermement.

Auberges. Il y a diuerses qualités d'Auberges, toutes symbolisans auec les Abricots. Les Auberges incarnates d'vn costé, iaunes de l'autre, colorees de rouge-brun en la chair attachee au noyau, sont fort prisees. Celles aussi de iaune doré,duracines,ayans la chair ferme.Plus ou moins chargees de couleur sont les vnes que les autres, selon le fonds & le solage. De compagnie auec les raisins se meurissent les Auberges, excepté vne espece qui est plustost meure que les autres d'enuiron six sepmaines,& ce qui en outre,la rend recommandable,est la saueur muscate qu'elle a particuliere:au reste de plus petit corps,qu'aucune des autres.

Peches. Encores plus qu'en Auberges l'on abonde en especes de Peches, discernees par leurs diuerses grandeurs, couleurs, saueurs. Les grosses iaunes durans, surpassent toutes autres en bonté, pour leur agreable goust, & longue conseruation, se laissans facilement secher au Soleil: comme c'est aussi du naturel de toutes autres Peches, que d'estre pellees & sechees pour le facile

cile despouïllement de leurs noyaux. Commodité qu'on ne trouue, ni és Abricots, ni és Auberges, difficilement se pouuans long temps garder, qu'en confitures & compostes : pour laquelle cause, conuient les manger venans freschement de l'arbre. A autre vsage, ne sont non plus propres les Presses, Pauies, Mirecotons, Alampers, Groignons, Pesche-noix, Pesche-noire & semblables fruits à noyau, estans tous de mesme parentage auec les susnommés : mais par diuers entemens, à la longue, se sont esloignés de leur origine. De ces fruitiers-ci, exacte distinction n'en peut estre faite qu'auec beaucoup de difficulté, se diuersifiás encores à toutes les fois qu'on les transmuë de terroir ou de climat. De se peiner d'enter ces arbres-ci, n'est aucunement necessaire, à cause que par le seul semer, les fruits sortent fort bons: toutesfois meilleurs par la vertu de l'enter. Tous lesquels Arbres, Abricots, Auberges, Peches & leur suite, sont d'eux-mesmes de courte vie, specialement les entés, pour la delicatesse qu'ils ont plus grande, que les autres. De ce nombre, ceux qui le moins durent, sont les Abricotiers, & Aubergers, ne pouuant leur tendreur souffrir grandes froidures. C'est pourquoi qui desire n'auoir faute d'Abricots ni d'Auberges, se resolue d'en pláter des arbres chacun an, cōme l'on fait des choux, afin que les nouueaux substitués aux vieux, fournissent à toutes saisons abondance de Fruit. Les Pechers resistent vn peu d'auátage, mais non tant qu'il ne faille passer par tel chemin, si on veut auoir continuation de cueillette de Peches. Par autre moyen que par replanter de nouueau, se remeuble-on d'Aubergers; c'est en leur couppant le tronc entre-deux terres quelques quatre doigts, où rejettans, se renouuellent aussi tost, si que dans vn couple d'annees se remettent à Fructifier comme deuant, tant ils sont de bonne volonté. Le temps en est à l'issuë de l'Hyuer, en temps beau & serein, & la Lune en son premier quartier. Les Pechers aussi, se remettront par tel moyen, pour la sympathie qui est entre telles plántes, lesquelles ont aussi de commun, le mourir plustost par le bas des branches (ou au moins d'en faire le semblant) que par leurs bouts & cimes: dont à voir, ces arbres sont rendus mal-plaisans, passé qu'ils ayent leurs six ou sept premiers ans. *Ne viuent longuement.*

Tovt d'vne main a esté pourueu à la cueillette des fruits de ces arbres, leur seul discours nous ayant suffisamment instruits à cela. Seulement auisera-on de ne les tirer iamais des arbres qu'en bōne maturité. Des gardables & propres à secher, pour en faire prouision pour l'Hyuer : & des autres, s'en seruir à manger au iour la iournee durant la saison : & d'en appareiller aussi en confiture & composte, où ils se ployent tres-bien : mesme l'Abricot confit au succre, paroist entre les exquises confitures.

Estant l'Amandier Arbre primerain, aussi sera-il mis des premiers en terre, voire dés le commencement de l'Hyuer, la Lune estant en decours, le temps non venteux, ne pluuieux. Il se plaist en lieu exposé au Soleil, chaud, & sec, plus pierreux & sablonneux, qu'argilleux: hayssant les humides & fortes terres. Est de petit entretien & de bon rapport: & le seroit meilleur, s'il ne se hastoit tant à fleurir, auenant tres-souuent, que n'estans escoulees les froidures de l'Hyuer, lors qu'il produit ses fleurs, toutes sont emportées par le mauuais temps, & auec elles, l'esperance du fruit. C'est le vice de l'Amandier, pour lequel corriger on a recours au planter, qui *Amandier.* *Faire fleurir*

l'Amandier comme à point nommé, pour en preseruer les fleurs.

qui gouuerne le fleurir : car en semblable temps il fleurira, qu'auparauant l'on l'aura planté, ayant attaint l'aage de porter: & à cela continuera-il durant toute sa vie, selon que par accident ce remede a esté trouué salutaire. Pour donques faire fleurir l'Amandier, comme à poinct nommé & temps asseuré, nous le planterons vers la fin du mois de Feurier, ou au commencement de celui de Mars,& lors fleurissant,la tardité de la saison conseruera la fleur pour le fruit.En ce tardif planter,la reprinse de l'Arbre est tres-douteuse,pour son naturel hastif à bourgeonner, qui auoit fait ordonner à nos Ancestres, de le loger en terre des premiers, comme a esté dit: mais elle s'asseurera par l'arrouser quelquesfois en son premier Esté,és plus importunes chaleurs, mesme n'ayant le Printemps esté suffisamment pluuieux.Ne craignés que la seve de l'Amandier (qui en telle saison est fort apparente) empesche sa reprinse,car plustost elle la fauorise, pour le naturel de tous Arbres, dont le fruit fournit de l'huile au mesnage, voulans estre plantés en primevere, comme l'Oliuier & le Noyer. Le Mesnager estant fauorisé du climat,fournira d'Amãdiers ses legeres terres, aux bleds desquelles ne nuiront-ils beaucoup, n'estans par trop fournis ni de racines ni de rameaux. C'est sans doute que l'abondance de fumier tue les Amandiers, qui sera pour auis, afin d'en esloigner des racines tous engraissemens, estant question d'amender les terres complantées de tels Arbres. Ne conuient de necessité enter l'Amandier, d'autant que franc,sort immediatement de la semence : toutesfois telle curiosité aide beaucoup à en affiner le fruit,& à l'adoucir auec:car d'amer, il deuient doux par enter, seul remede à tel changement : quoi que certains Antiques nous ayent laissé par escrit, cela se pouuoir faire en vuidant l'humeur amere de l'Arbre, par vn trou fait pres de ses racines,apres l'auoir profondement deschaussé. Escheant d'enter l'Amandier, ce sera en canon plustost que par autre maniere, bien qu'il souffre passablement l'escusson, mais non l'enter en fente, à raison, tant de la durté de son bois, qui par trop resteindre estoufferoit le greffe, que par ne se vouloir fendre à propos. Pour conuenablement ouurer en cest endroit,est de besoin etester les Amandiers qu'on veut enter,& celui duquel l'on desire tirer des greffes:& ce vn an deuant, afin que & canons & sujets estans de mesme aage & grosseur, se puissent parfaitement bien conjoindre ensemble. Deuant ou apres auoir bourgeonné, seront faits ces entes-ci: pourueu que les Arbres & les greffes soyét entrés en seve, ainsi qu'on le pratique és chastaniers,ci aprés noté.Peu d'Amandiers se trouuent ne tenir quelque chose de l'amer, auquel vice les arbres augmentent,à mesure qu'ils s'auancent en aage, tendans plus à l'amertume,les vieux que les nouueaux Amandiers.

Quand recueillir les Amandes,

&

Comment les garder.

La cueillete des Amandes, sera lors qu'elles commenceront d'elles mesmes à cheoir des arbres, nuës & despouïllées de leur premiere couuerture : lesquelles l'on abatra auec des perches, sans offenser les arbres que le moins qu'on pourra, choisissant pour ceste œuure, vn beau iour & chaud. Puis, du tout desuelоppées, leur ayant osté par force ce qui de leur peau ne se sera voulu oster par gré, seront exposées au Soleil pour deux ou trois iours, afin de s'y secher. Apres les retirera-on à couuert sur des planchers, les y tenans escartées, & les remuant souuent, pour s'y acheuer d'apprester: à ce que vuides de toute nuisible humidité, soyent finalement re

ment re

ment retirees au grenier, & là emmoncelees, estre cōferuees saines plusieurs annees.

En mesme saison que l'amandier sera planté le Couldrier, c'est à dire, de bonne heure, à cause de son auancé bouter: n'estant tant à craindre le degast de ses chatons par les froidures, que pour les en preseruer, l'on en falle reculer le planter de l'arbre, ainsi qu'on fait de l'amandier pour le respect de ses fleurs, comme a esté representé. Il requiert terre de moienne bonté, plus legere que pesante, plus humide que seche. Quant à l'aer, quel qu'il soit, chaud ou froid, ne s'esloigne beaucoup de son naturel: car on le void s'accroistre & és montagnes froides, & és campaignes chaudes; mais specialement en certains quartiers du Viuarés, esquels pour l'esleuation du pays la vigne ne peut croistre, où toutesfois le Coudrier viēt naturellemēt: & à la coste de la mer Mediterranee vers Marseille, climat chaud, d'où l'abondance des Noisetes est distribuee par toute la France. Le fruict du Coudrier est diuersement appellé, Auelaines & Noisetes, aussi y en a-il de diuerses figures & conditions, rondes & longues, franches & sauuages. Touchant la figure des Noisetes, il y a peu d'arrest, car de toutes s'en trouuent de bonnes, toutesfois moins de fausses, des longues, que des rondes: mais à la condition faut auiser soigneusement pour n'en prendre que des franches. Il n'est question de s'amuser a affranchir les Coudriers sauuages, puis que les branches des francs s'enracinent auec autant de facilité que les sarmens de vigne. Et comme la vigne auec plus d'auancement s'edifie par plant cheuelu, que par simple sarment, aussi en cest endroit preferérons-nous les rejettons enracinés prins és pieds des vieils arbres, aux seules branches, desquelles, neantmoins ne ferons difficulté de nous seruir, en cas de necessité. Or soit plant enraciné ou non, nous le choisirons de la meilleure race qu'il sera possible, authorisee par l'experience. Les plus remplies Noisetes, sont le plus à priser, à laquelle marque nous-nous arresterons; sans auoir esgard au corps: car souuent auient que les plus grosses Noisetes, sont les moindres en valeur, le dedans de leur fruit estant leger, langui, ridé, de mauuais goust, dont la debite est d'autant plus auilee, que moins l'on tire d'argēt des choses legeres que des pesantes se vendans au poids, ainsi qu'ordinairement l'on fait de ce fruict-ci: preferant neantmoins les grandes aux petites Noisetes, les deux estans bien qualifiees. C'est aussi marque de bonté aux Noisetes, que la couleur de leur coquille, laquelle tant plus approchera de rouge tant mieux vaudra: pourueu aussi que la coquille ne soit trop grosse & dure, ains moderément espesse & ferme. Sous ces adresses nous edifierons la Coudraie, soit, ou par plant enraciné, ou par brāche: ou par vn troisiesme moien, de semence: laquelle facilement & auec beaucoup d'vtilité, l'on employe és endroits où le plant defaut. Les jettons venus de la semence, sans les transplanter, se conuertissent en bons arbres, pourueu que la semece soit mise enuiron vn pied dans terre, à ce que les arbres en prouenans se trouuent sortir d'assez profond, pour leur affermissement. Ainsi auiendra pourueu qu'on ne remplisse la fosse, y mettant la semence, ains on en laisse demi pied de vuide attendant de la combler l'annee d'aprés, les iettons s'estans haussés. Ce sera auec espoir de bon & certain reuenu, si sans nous restreindre à nombre certain de Coudriers nous en plantons grande quantité (à l'exem

Couldrier.

Marques de bonnes Noisetes.

(à l'exemple de Marseille, où la terre est fructueusemẽt employee à la nourriture de ces arbres-ci, & des Figuiers.) D'autant que les Noisetes, estans de tres-facile recolte & de semblable conseruation, se gardent plusieurs annees & toutes entieres, non cassees comme amandes, se vendent aux marchands, qui ainsi les transportent par toutes les prouinces, dont le mesnager tire argent, & du bon & du mauuais de ce fruit-ci.

Recolte & garde des Noisetes.

SVR la cueillette, ceste obseruation est notable par preuoyance que de loger les Coudriers dans l'enceint des iardinages, ou ailleurs, d'où l'on en puisse aisément & sans perte, retirer le fruict de luy mesme cheant des arbres: car c'est ainsi qu'il conuient le recueillir, sans se donner peine de l'abatre. Attendu qu'il desire estre serré en parfaite maturité, pour estre & rempli en dedans, & roux en dehors: qualités venãtes par le seul benefice du Soleil, auec la patience du laisser le fruit sur l'arbre, iusqu'à ce poinct la, qu'il s'acheue de preparer. Apres qu'on aura amassé les Noisetes presques nuës, auec peu de peine le reste de leur despouïlle sera enlevé, s'en allant en poussiere: puis le fruit mis au Soleil pour quelques iours, s'y preparera, pour en apres le serrer au grenier, l'emmonceler en lieu sec, toutefois peu aëre, & là le garder, tant qu'on voudra attendant l'vsage & la vente.

Ceriziers.

NOVS planterons les Ceriziers & Guiniers enuiron le plus court iour de l'an, si nous voulõs suiure la doctrine des Antiques: lesquels arbres pour la rarité, ils traitoyent curieusemẽt. L'on dõne à Lucullus l'appriuoisement des Ceriziers en Italie, où il les fit transporter de Pont, apres ses victoires contre le Roy Mithridatés, le nommant *Cerasium*, d'vne cité ditte *Cerasos*, d'où il les tira. Depuis ce temps-là, l'Italie non seulement s'en est trouuee fournie, ains par son entre-pos, le reste de l'Europe, si qu'il n'y a aujourd'hui prouince desgarnie de tels arbres. Le lieu propre pour le Cerizier & Guinier, est celui qui plus participe du sablon que de l'argille, de l'humide que du sec, estant sous climat temperé, plus chaud que froid, bien qu'il souffre assés patiemment les iniures des froidures. Comme il y a plusieurs sortes de Cerises, aussi diuersement sont-elles nommees selon les pays: non toutesfois sans quelque confusion: car en France on appelle, Cerise, le fruit qu'en Languedoc on dit, Agriote, & la Cerise de telle prouince est nommee en France, Guine. Toutes lesquelles Cerises se discernent par leurs grandeurs, figures, couleurs, gousts: s'en voyant des grosses, moyennes, petites, rondes, longues, plattes, renfenduës: des rouges, blanches, noires: des aigres, des douces: des molles, des dures: & des autres meslangees de diuerses qualités. La Cerise ou Agriote est plus aigre que douce, comme tirant son nom de là: au contraire, la Guine, plus douce que aigre. Plus de sortes y a-il de la douce que de l'aigre, de ceste-ci ne s'en trouuant que de deux ou trois sortes, desquelles la grosse Agriote, ayant la queuë courte, le noyau petit, estant de couleur rouge-brun, surpasse les autres en valeur: mais de ceste-là, le nombre en est beaucoup plus grand: parmi lequel, paroissent pour les plus prisees, les duracines, appellees aussi, Graffions. mot prins en Dauphiné, generalement pour toutes sortes de Guines. Ce seroit non seulement trop entreprendre, ains se confondre, de rapporter les noms que les Italiens, Piedmontois, & Espagnols donnent à ces fruits-ci, suffira d'en representer quelques vns des plus visités és

prouinces

prouinces de ce Royaume, pour les approprier és lieux esquels l'on est.

CERISES sont Guines presques sauuages & petites, tenans de l'amer, dont elles portent le nom. Cœurs, sont assés grosses, poinctuës & fenduës, ainsi dittes à cause de leur figure ressemblant, & en leur chair & en leur noyau, aucunement le cœur d'vne creature humaine, par aucuns, sans grãde raison, appellees aussi, Cerises heaumees, & leurs Arbres Heaumiers. Non plus pouuons-nous dire pourquoi d'autres Cerises sont dittes, Pinguereaux, Rodanes, Greffions & semblables: tres-bien des Musquates, dont le goust rend raison de leur appellation : l'on les peut accoupler auec les Cœurs, pour la conformité de leurs communes & exquises qualités. Ces noms sont donnés aux Guines, non aux Agriotes, qui ne se discernent autrement que par les marques susdites. *Noms des Cerises.*

LES Ceriziers & Guiniers se delectent d'estre entés. Si c'est en fente qu'on desire de les affranchir (car ils reçoiuent tout entemens) le plustost sera le meilleur apres les grandes froidures, sans attendre que les sauuageaux poussent, à cause de leur hastiueté à bourgeonner à l'approche du Printemps. Sur eux-mesmes est leur droit enter, mettant des greffes de fruit aigre, sur Arbres le portans doux, & au contraire, pour les meslanger: ce qui reuient tousiours à commodité, rendans par tel moyen, des fruits agreables à la veuë & au goust. Le Prunier reçoit aussi le greffe du Cerizier & du Guinier, & ce sans extrauaguer : veu que ce sont tousiours Arbres de Fruit à noyau, mais tel entement n'est de longue duree, pour la foiblesse du sujet.

LA cueillette des Cerises & Guines se fait de iour à autre, selon le cours de leur maturité, pour les manger fresches & confire au succre & au miel, principalement les Agriotes, comme à ce les plus propres. Aussi de toutes les especes des mieux qualifiees, en sechera-on au Soleil ou au four, pour seruir durant l'annee à l'appareil des viandes, en sauces, pastés, tartelages. *Leur cueillette & vsage.*

SI le Prunier estoit autant rare, comme precieux en est le fruit, il seroit rengé entre les choses les plus prisees des champs, suiuant la maxime, *Que le plus desirable, est ce dont l'on iouyt le moins*, mais pour sõ facile accroist cest arbre-ci, est accompté entre les plus communs. Autre viande que Prunes, ne sont les Dattes & Mirabolans, & toutesfois pour merueille l'on nous les apporte des païs Orientaux & Meridionaux, pour le respect d'aucunes poires ne pommes, telle peine n'estant prinse. Comme les excellents vins rendent celebres les lieux de leurs origines, ainsi en est-il des pruneaux, qui donnent nom à plusieurs endroits d'où l'on les tire. Tout ce Royaume fait cas des pruneaux de Brignole, de Valebregue, de Tours, de Reims, de Saint-Antonin, de Priuas, de Saint-Trufemus, pour leurs precieuses qualités. Et là & ailleurs, mesmes en Prouence & Lãguedoc, plusieurs Prunes se recuillent de diuerses sortes, dont les principales sont, les trois Perdigones, les Imperiales, les deux Royales, les Dattes, de Chipre, de Ierusalem, les deux Brignons, gros & petit, des quatre Dames, blanc, noir, violet, rouge, des trois Cathelanes, vertes, blanches, violetes, des Medecinales, des Damaisines ; par ces noms presques cognuës par tout. Outre lesquelles, infinies especes s'en voyent differentes entre-elles en toutes sorte. Le Prunier s'edifie facilement, car soit deuant ou apres l'Hyuer qu'on le plante, *Prunier.* *Les diuerses especes de Prunes.*

sous

ſous les generales obſeruations,touſiours il vient bien.Meſme facilité troue-on pour le reſpect du terroir, aimant toutesfois, mieux eſtre logé en fonds leger & humide,qu'en peſant & ſec.Quant à l'air,ſous quel qu'il ſoit, neantmoins temperé, toutes ſortes de Prunes de moyenne bonté viennent bien : mais les exquiſes & precieuſes, ne ſont propres qu'és climats chauds, eſloignés des exceſſiues froidures.Sur lui meſme s'ente le Prunier, plus profitablement que ſur aucun autre ſujet.Conuient s'auancer à faire ces entes-ci,pour les raiſons dites des Abricotiers & Ceriziers,ainſi par degrés conduiſant ces arbres.

Leur appareil pour les conſeruer.

TOVCHANT la cueillette & garde des Prunes, comme leurs qualités ſont diuerſes, diuerſement auſſi les conſerue-on : car aucunes ſont ſechees entieres ſans peller ne trancher, autres ſont pellees ou tranchees, & en tel eſtat expoſées à la chaleur du Soleil pour ſecher,lequel defaillant,ſont miſes dans le four moderément eſchauffé. Au peller y a auſſi de la diuerſité, car aucuns pellent les Prunes auec des couſteaux, autres pour gaigner temps les plongent dans la lexiue à ce preparee, qui leur enleue la pellicule. Celles qu'on tranſporte de la Prouence, ſont plus mignardement gouuernees, ſelon auſſi la delicateſſe du fruit.L'on les met ſecher ſur des poinctes d'eſpine, les y fichant l'vne apres l'autre ſans s'entretoucher, apres eſt le buiſſon ſuſpendu à l'air, par vne corde attachee à vn baſton. Mais c'eſt apres les auoir deſchargees de leur pellicule, laquelle on leur oſte auec des couſteaux faits de rozeau ou de canne, afin que la rouïlle du fer n'en ſalliſſe les Prunes. Incontinent apres on les pique au buiſſon, où elles demeurent vn couple de iours expoſees à l'air, non à la nuict, de crainte des roſees, à telle cauſe les retirãt dans le logis ſur la veſpree.Touchant au noyau, on ne l'oſte pas quand & la pellicule, mais c'eſt deux iours apres, qu'eſtant laPrune emmatie,auec les mains bien nettes l'on le fait ſortir du coſté poinctu en le preſſant entre les doigts, ſans autre inciſion que celle que luimeſme ſe fait en perſant la Prune d'où il ſe fait voye pour ſortir. Ainſi la Prune demeure entiere, & ronde comme vne figue, pourueu auſſi qu'elle ſoit apres ajencee entre les mains.Ce fait,on ne remet plus la Prune au buiſſon, ains on la repoſe ſur des tables ou clayes bien nettes, expoſees au Soleil encores pour vn couple de iours. Puis eſtans moderément ſechees, & ſans attendre que leur humeur ſoit du tout tarie,on les met dans des boëtes bien ſerrees, pour là s'acheuer de confire : à la charge, toutesfois, de les viſiter ſouuent durant leur premier mois, pour les eſuenter lors qu'on s'apperçoit en auoir beſoin. Ainſi en general l'on ſe gouuerne en ce meſnage,ce qu'on ne peut plus particulierement ſpecifier,chacun ayant ſes obſeruances ſingulieres,ſelon la proprieté de ſon lieu.Tous neantmoins s'accordẽt a ce point, que de ne cueillir iamais ce fruit-ci, que parfaitement meur, pour le peu de plaiſir qu'il y a de le manger vert. Et pour l'impoſſibilité auſſi de le conſeruer prins mal qualifié : ioint que poſé qu'il ſe conſeruaſt, le pauure gouſt de telle confiture, manifeſteroit l'impatience de ne l'auoir laiſſé conuenablement appareiller ſur l'arbre.

Pommier.

LES Antiques Payens adoroyent leur deeſſe Pomona pour tutrice des Vergers, ainſi appellee de ce nom de Pomme, preſques general & donnê à pluſieurs fruits:lequel par ſucceſſion de temps, reſtreint à vn ſeul par icelui

luy ſont auiourd'huy ſeulement entendues les pommes vulgaires cogneuës par tout le monde. Deſquelles entendans parler en ceſt endroit, laiſſerons les pommes de coin, les pommes de grenade, d'orenge, de pin, & autres portans ce titre, pour eſtre remarquees à leurs ſpeciales appellations. Or comme ce nom-là eſtoit le temps paſsé communiqué à diuers fruits, auſſi à preſent noſtre pomme en comprend ſous elle pluſieurs eſpeces, voire treſ-differentes, leſquelles l'on ne peut repreſenter ſans s'esbahir, tant pour leur grand nombre, que diuerſité de leurs loüables facultés, & agreables ſaueurs. Auſſi c'eſt l'honneur du Verger, que le pommier, accouplé auec le poirier, faiſans ces deux arbres-ci, le gros des Fruitiers, & fourniſſans pour toutes les ſaiſons de l'annee, des Fruits en abondance: n'eſtant repas, que ſur table l'on ne puiſſe ſeruir des pommes & des Poires. Mais afin de ne ſe confondre, ie traicteray premierement du Pommier, & en ſuite de l'autre.

Quand & où le planter.

Le pommier eſt arbre aſsés grand & touffu, tel ſe rendant planté en ſaiſon, & logé en fonds & air agreables. Deuant ou apres l'Hyuer (ſelon les diſtinctions ia faites) le mettra-on en terre, choiſie plus ſablonneuſe qu'argilleuſe, vn peu pierreuſe, neantmoins fertile, & telle qu'il la faut pour les meilleurs ſegles: non ſeche, ains vn peu humide & l'air approchant plus du froid que du chaud, toutesfois, temperé. Le Pommier ſera enté en fente, lors qu'il commencera à bourgeonner, non deuant, quoy-que ce terme eſchee vers le mois de Mars ou d'Auril, eſtant ce le ſecret de le faire aſſeurément reprendre, comme a eſté dit. Il s'entera ſur luy-meſme, & auſſi fort cōmodément ſur le poirier, pour la conformité de leurs natureles, dont le fruit en ſortira tres-bon, & y ſera l'arbre plus aſſeuré du ver que ſur ſon propre tige, pour n'auoir le ver tant de priſe ſur le poirier que ſur le pommier. Le coignier le reçoit auſſi volontiers, mais n'y dure pas longuement: ne pouuant la foibleſſe du tronc, ſupporter la peſanteur des branches, dont à la longue le coignier ſe trouue opprimé. En l'aubeſpin, le pommier eſt de bonne duree, pourueu qu'il ſoit enté deuant que le planter, pour fourrer l'enteure dans terre: & dés-là, l'arbre prendre le fondement de ſon tige, dautant que l'aubeſpin ne s'engroſſit ſi toſt, ne tāt, que le pommier. Et en petite couronne & en eſcuſſon & canon profitablement ente-on le pommier: en ſomme, tant ceſt arbre eſt de facile maniement, on l'affranchit par toutes les manieres à ce receuës.

& L'enter.

Pluſieurs noms de Pōmes antiques & modernes.

Encores qu'il ne ſoit neceſſaire de s'arreſter aux particuliers noms de chacune eſpece de pommes, eſtant plus queſtion d'auoir des bons fruits, que de magnifiquement les nommer: ſi eſt-ce qu'il y a du contentement de ſçauoir comment on les appelle, par cy, par là, afin auſſi que de la generalité de telles appellations, noſtre meſnager puiſſe diſcerner ſes fruits, ſans toutesfois par trop s'y aſſeurer, pour la foibleſſe du fondement. Procedant cela du climat & du terroir, qui changent les noms des Fruits, comme a eſté dit. I'entend me contenir dans les limites de ce Royaume & de ſon voiſinage, Car quel beſoin eſt il de parler des pommes *Peluſianes*, *Sirices*, *Marcianes*. *Amerines*, *Scandianes*, *Sextianes*, *Manlianes*, *Claudianes*, *Marianes*, & autres de l'Antiquité, veu que le temps a renduë vaine telle curioſité? Les noms ſuiuans, comme les plus remarquables de ce ſiecle & en ces climats-cy, nous ſeruiront de guide, *la Melle* ou *Pomme-Appie*, ainſi ditte de Claudius

Appius,qui du Peloponnese l'apporta à Rome,*la Roze,le Court pendu,la Reinete, le Blanc-dureau, la Passe-pomme,la Pomme de-Paradis, la Pomme-de-Curtim,de Rougelet,de Rambure,de chastinier, de Franc-estu,de Belle-femme,de Dame-Iane,de Carmaignolle,la Sandouille,la Pomme-de-Souci, la Pomme-cire, Courdaleaume, Turbet,Bequet,Camiere,Coüet,Germaine, Blanc-doux,Mennetot,Fueillu,Sapin,Coqueret,Cappe,Renouuet,Escarlatin,Espice,Peau-de-vieille,Pôme-poire,ou Oignonet,Barberiot,Giraudete,la Longue, la Calame,la Muscate,la Boccabreué,la Couchine,la Bourguinotte,la Pupine,la Pomme de George, de sainct-Ian, d'Hereet.* Sur toutes lesquelles Pômes,nous choisirôs les races les plus remarquables en bonté de goust & de conseruation, pour la fourniture de nos Vergers:n'y en mettant des autres,que pour en passer la fantasie.Ainsi par exquise election prendra tres-bon fondement nostre Iardin fruitier, pour durer longuement en reputation, à l'honneur de son fondateur. Dans ce grand roolle de pommes, s'en treuuent de diuerses sortes des grosses,moiennes,petites,des longues,des rondes,des rouges,des iaunes, des blanches,des vertes,voire des noires, comme la pomme de Caluau, noir en l'escorce,blanc en la chair:des douces,& des aigres, des mangeables cruës, & cuites,augmentans ou diminuans en ces qualitez-là, selon les situations. Il y a peu de pommes d'Esté, ne s'en recognoissant guiere plus que de deux especes, l'vne est la petite Pomm saint-Ian, meure enuiron le commencement de Iuillet, l'autre est du mois d'Aoust, ditte de Grillot. Celles qui restent,sont toutes de l'Automne, qu'on recueille en telle saison, toutesfois en diuers iours par l'ordre de leur maturité à ce plus s'auanceans les vnes que les autres,pour la varieté de leurs naturels,non tant,neantmoins,qu'aucune precede les raisins.

Cueillir & conseruer les Pommes.

La maistrise de la conseruation des fruits, gist au meurir.Parquoy est requis d'attendre que les pommes soient meures en perfection, auant que de les recueillir pour les garder. Car prenant ce poinct, c'est sans doubte qu'elles descherroyent tost au grenier,ou par pourriture, ou flestrisseure, & si demeureroient de pauure saueur:excepté quelque petit nombre de certaines grosses farineuses en leur chair, & de peu de liqueur, qui veulent estre cueillies vn peu verdelettes. Les premieres meures, seront donques, celles que premierement tirerons des arbres, pres les autres selon leur ordre sans distinction d'espece. Les tardiues à meurir, seront laissees sur l'Arbre, iusqu'à ce que les gelees d'Automne les ayent touchees, trois ou quatre fois, pour accroistre & fortifier leur bonté & garde.Pour en general cueillir toutes pommes,faut choisir les iours beaux & sereins, eschauffez du Solei sans brouillars ne pluyes,sur les dix heures du matin, pour donner loisir au Soleil d'auoir passé dessus, afin que moins elles se ressentent de la frescheur de la nuict precedente. A telle obseruation sera iointe ceste-cy, que de cueillir en l'arbre: les pommes à la main, l'vne apres l'autre, la queuë attachee au fruit:se donnant garde de ne casser rien, s'il est possible, par heurt ni autrement.Puis mettra-on à part les interessees, pour estre mangees les premieres:& les saines & entieres,seront tout doucement portees au grenier, où elles reposeront par races distinctes,sans meslange. Aucuns gardent les pommes estendues sur des aix, auec, ou sans paille,ne souffrans qu'elles s'entre-touchent.Autres, par contraire vsage,les emmoncellent comme bled, sans

les remuer

les remuer que pour en prendre à manger:croyans que la curiosité de les re-uoir,pour en separer les pourries d'auec les saines ou autre occasion, gaste tout le monceau. Ceste façon-cy, est aussi receuë par aucuns. Les pommes sont enfermees dans des tonneaux defoncés d'vn bout, assis sur l'vn de leur fons,l'autre regardant en haut; & parmi elles, est mise de la paille pour les garder de s'entre-froisser: le tonneau est apres r'enforcé, si iustement que l'air n'y puisse entrer, non plus que s'il estoit rempli de vin, là les pommes se gardent saines & entieres, iusqu'au Printemps. Mais plus asseurément & plus longuement se gardent les pommes dans les tonneaux,en ceste maniere. Sans y mettre aucune paille, l'on les emmoncele dans le tonneau, les y arrengeant doucement l'vne apres l'autre sans les presser:puis est le tonneau fermé assez grossierement,sans se soucier de respirer ou non. Ceste curiosité y est aioustee,que l'humeur que les pommes,ainsi pressees,rendent en suant; est sechee auec vn linge blanc,auec la sueur ostant la cause de leur pourriture.De dix en dix iours l'on les visite, vne-à-vne, curieusement les essuiant, sans les presser,tout doucement les remuant de lieu en autre: ce que reïteré par trois ou quatre fois,& en somme iusqu'à ce qu'on recognoistra les pommes ne suer plus, dont deschargees de telle humeur nuisible, se garderont sainement de là en hors tant qu'on voudra.

Quel lieu requis à la garde des pommes.

CHACVN consent à cecy, que le lieu auquel l'on garde les pommes, doit estre temperé de chaleur & froidure, non humide,ains sec & moderément aëré. Les pommes qui se trouueront cassees quand l'on les cueillira, non toutesfois pourries; seront employees en la boisson, l'vsage du païs le portant,ou à tel defaut,l'on les couppera à quartiers,puis sechees au Soleil, ou au four, seruiront au mesnage durant l'annee, les faisant manger par les valets trempees en vin, ou en potages: ou meslees au pain, auec le bled reduites en farine, si l'abondance de tel fruit n'en fait reseruer pour les pourceaux. N'est conuenable de confire des pommes pour la table du seigneur, ni au sucre,ni au miel,ni au vin-cuit:parce que ce fruit ne se peut guiere bien accommoder à aucune sorte de confiture: tres-bien en tartellages, buignets & semblables gentillesses de cuisine, pour estre mangé incontinent, qui est tout le desguisement qu'il souffre.

Poirier.

EN mesme saison que le pommier, est planté le poirier, en mesme sorte: & en mesme façon & temps,est enté & affranchi,pour la sympathie de leurs mœurs. En ce peu discordent-ils par-entr'eux, Que le poirier ne monte si hautement,que le pommier,Qu'il aime plus l'air chaud, que le froid, toutesfois temperé,Qu'il profite plus en terre tendante à l'argille, qu'au sablon, telle que les fromens la desirent.Sur luy-mesme s'ente le Poirier,sur le pommier aussi,en change de pareille facilité:& en somme,sur mesmes suiets que le pommier se reprend & vit le Poirier,comme semblable soin est requis au recueillir & garder les poires que les pommes: toutesfois, sous les diuersitez ci apres representees. Il n'y a arbre entre tous les priués qui tant abonde en especes de fruits que le Poirier, dont les diuerses sortes sont innumerables,& leurs differétes qualités esmerueillables.Car despuis le mois de May iusqu'à celuy de Decembre, des poires bonnes à manger se trouuent sur les arbres. En considerant particulierement les diuerses figures, grandeurs, couleurs, saueurs & odeurs des poires, qui n'adorera la diuerse sagesse

Où & comment le plāter & enter.

de l'ouurier? Des poires se voyent rondes, longues, goderonnees, pointues, mousses. Des petites, moiennes, grandes. L'or, l'argent, le vermillon, le satin vert, reluisent aux poires. Le succre, le miel, la canelle, le girofle, y sont sauourés. Et flairez, le musc, l'ambre, la ciuete. Bref, c'est l'excellẽce des fruits que les poires, & ne seroit digne Verger, le lieu auquel les poiriers & pommiers defaudroient selon qu'ensemble les auons accouplés. Les Antiques Romains se sont plus arrestés aux Poiriers qu'à nul autre fruitier: & des estrangeres nations, non seulement en-ont-ils transporté les races en leurs Vergers, ains leur ont fait porter les noms, comme tesmoignent ces tiltres tirés de l'Antiquité, poires *Pompeianes, Coriolanes, Dolabellianes, Decumianes, Liceriane, Seueriane, Amphorines, Volesmes, Neuianes, Tarentines*, & semblables qui seroyẽt trop longs à reciter. Lesquels noms par la reuolution des siecles, ne sont plus cogneux auiourd'huy, non plus que plusieurs autres imposez aux fruits pour diuerses causes, prinses, ou des lieux d'où premieremẽt ont esté tirez, ou de leurs marques particulieres; ou du temps de leur maturité, & semblales qui ont confondu leurs appellations. Et quand mesme en ce temps ci demeureroient telles, ne les pourrons-nous pourtant rapporter à nos poires, pour icelles appellations n'auoir esté pareilles generalement par tout: à quoy de necessité eust fallu que tous peuples eussent consenti, si on les eust voulu conseruer, & sans confusion s'en seruir. Mais tout le rebours s'est pratiqué depuis plusieurs siecles, car non seulement chacune prouince, ains presque chaque priué enteur, a donné à ses fruits, noms selon sa fantasie. Aux noms suiuans, plusieurs de ce Royaume recognoissent leurs poires, non toutesfois que i'estime cela estre sans dispute: dautant qu'ici vne poire aura vn nom, là vn autre, voire telle sera appellee diuersement, comme ie l'ay remarqué estant à Paris, ou la poire appellee, de *Messire-Ian*, est celle qu'en Dauphiné & Languedoc, l'on nomme, de *Coulis*: & la pomme qui en telle Prouince est ditte de *George*, est celle de *Chastinier* en France. C'est neantmoins peu de cas que cela, au prix de la bonté des fruits, où principalement faut tendre. Ainsi donques nommerons-nous nos poires, & d'aucunes representerons les qualités, pour satisfaire à la curiosité de plusieurs. La petite *Muscateline*, ceste-cy est la plus petite, la plus muscate, & la plus primeraine de toutes les autres. *La Doree*, ainsi ditte pour l'or dont elle est peinte du costé regardant le Soleil: elle est assez grossette, de figure tendant à la rondeur, de precieux goust, & de meureté contemporaine à la muscateline. *Les Blanquetes*, sont de diuerses grandeurs, la plus grosse est surnommee de Florence, estans toutes de semblable couleur, à sçauoir fort blanche, dont elles portent le nom, meurissans presques de compaignie dans le cœur de l'Esté. *Les Muscateles*, sentent toutes le musc, au reste sont beaucoup differentes par-entre'-elles; y en ayant de plusieurs grandeurs, figures, couleurs, & temps de meureté, dont la plus grosse est presque ronde & rouge, vn peu tardiue. *La Brute-bonne* porte le nõ de sa figure mal-plaisante, & de son goust tres-bon; elle est grosse, meure au mois de Iuillet. *Le Caillon-rozat* est de mesme mois, assez grosse, presque ronde, de couleur verte, de goust agreable. La poire *de Rousselet, d'Orange, de Hastiueau, la Cremoisie, la Camessine, la Iassola, la Fadoche, la Sabatiere, la Poire de fin-or* ou *de Poulini, la Nazarde, la Bergamote, les Poires de bon*

Les noms antiques des Poires.

Les moder-

de Bon-Chreſtien d'Eſté & d'Hyuer, la poire chat, la poire du printemps, d'angiſſe, d'Amiot, de molard, de Noſtre-dame, de Tahou, de Coulis, de Parmain, de Saint-Rigle, de Verdelet, de Rozete, de Renoult, de Hardi, de Pucelle, de Caluau noire en dehors, non en dedans, *Ris-de-Loup, Vinot, Milan, Citron, Cœur de Roy, de Iargonet, de Franc-real, d'Amiral, de Meſſire-Ian, d'Angoubert, de Lombardie, de Bel-œil, la Poire Sementine*, ainſi ditte par venir au temps des ſeméces, *de Certeau, de Cigoigne, de Dame-Iane, d'Eſpine, de Deux-teſtes, de Valee, d'eau-Roze, la Bazilique* ou *Royale, la Nompareille, la Succree, la Gelee, la Gentile, la Miellee, la Cuiſſedame, la Frumentelle, la Ioatane, l'Eſtranguillonne, la Campanette.*

VOILA vne grande partie des noms des poires, vſités en pluſieurs endroits de ce Royaume; non tous, pour l'impoſſibilité de les pouuoir entierement repreſenter, aucuns deſquels, mais peu, ſont recogneus d'vn bout de ce Royaume à l'autre, à ſçauoir, le Bon-Chreſtien & la Bergamote, leur exquiſe bonté leur ayant acquis reputation. Sous telle generalité, ſont comprinſes toutes ſortes de poires de l'Eſté, de l'Automne, de l'Hyuer, ainſi diſtinguees par ſaiſons, afin de ne ſe confondre. Mais c'eſt ſelon les climats, car il peut eſcheoir que des Poires ſeront en vn endroit haſtiues, qui en l'autre ſe trouueront tardiues, par la faculté du Ciel, plus chaud ou plus froid, en vn lieu qu'en l'autre; ce que l'homme d'entendement diſcernera pour ſon vtilité. Et comme ces fruits-ci, ſe precedent en valeur l'vn l'autre, on remarque cela, que des Poires d'Eſté, l'honneur eſt donné à la doree: de celles de l'Automne à la Bergamote: & de l'Hyuer, au Bon-Chreſtien. Chacune deſquelles Poires, eſt neantmoins accompaignee de quelque petit nombre d'autres de merite, pour leur precieuſe valeur. Outre icelles s'en trouuent dont la tardité les rend treſ-recommandables, arriuans non ſeulement iuſqu'au Printemps, ains ſaines, paſſent en l'Eſté, & eſtans mangees & cruës & cuites pour les malades.

La cueillete, garde & vſage des poires.

IL a eſté dit que la cueillete & garde des poires eſt ſemblable à celle des pommes: à quoi l'on s'arreſtera, pour retirer des Arbres les Poires en parfaite meureté, & ainſi que les Põmes, les ſerrer au grenier. Mais en ce poinct les Poires ſurpaſſent les pommes, que de ſouffrir toutes ſortes de confire, au ſucre, au miel, au vin-cuit, & autrement les conſeruer en delicate viande pour toute l'annee. Seches, ſans moien ſe gardent longuement toutes ſortes de Poires, voire pluſieurs annees, mais plus aſſeurément que nulles autres, les Frumentelles & les Eſtranguillonnes. Auſſi en tartelages & autres appareils de cuiſine, generalement emploie-on tout ce fruit, preſque ſans diſtinction, tant il eſt ploiable & plein d'vtilité.

Coigner.

DVRANT l'Automne & l'Hyuer, eſt planté le coigner, de plant enraciné ou de branche, pourueu que le iour ne ſoit importuné de froidure ne d'humidité. Sa droite ſituation eſt en bõne terre, toutesfois, pluſtoſt ſablonneuſe, qu'argilleuſe, humide que ſeche, ſous ciel plus froid, que chaud, neãtmoins temperé. Il y a des coings de trois eſpeces diſtinguees plus par la veuë que par noms particuliers, n'en trouuant autre que, *Struties*, ainſi par Columelle, Dioſcorides & Galien, eſtans nommés les coings de la plus grande ſorte, tenus en ſecond rang de bonté. Les moiens aians la couleur d'or, ſont les plus priſez, demeurans les petits pour les moins valereux, comme ſauua-

Les eſpeces de ſes fruits.

ges. Tous lesquels coings sont cottonnés, mais plus les moyens & dorez que les autres, comme marque de bonté. Les petits se rendent bons par enter, & plus fertiles auec ; affranchissement que tous cogners reçoiuent gaiement, voire ne refusent aucun greffe de fruits à pepin, ne les Abricotiers, comme a esté dit. Sur poiriers, pommiers, & Aubespin, s'ente profitablement le coigner. Le coing est couché en rang auec les fruits de marque, pour ses bonnes qualités: se ployant à estre confit en diuerses sortes, & à plusieurs appareils de gelees, cottignats, & semblables gentillesses: comme aussi en cuisine est vtilement employé parmi beaucoup de viandes.

Quand les cueillir. Le plus tard que l'on pourra, les coings seront cueillis, pour donner tant plus de loisir aux gelees de les toucher sur l'arbre, sans laquelle preparation se pourriroient tost au grenier. Et quelques meurs qu'ils soyent, ne se peuuent conseruer sans moyen, que iusques à Noel : mais dans la lie du vin, tant longuement qu'on desire. Apres auoir beu le vin, faites en deffoncer le tonneau, & dressé sur vn des bouts, la lie demeurant au fons, mettez y les coings dedans: y aioustant, s'il est besoin, de la lie d'autres tonneaux, bonne & franche, selon la quantité des coings, afin qu'ils trempent continuellement : puis faites refermer le tonneau auec semblable curiosité, que pour le vin, le laissant seiourner en la caue pour y prendre des coings au besoin. Mais d'autant que difficilement le tonneau se peut ouurir & fermer, comme il est necessaire à toutes les fois qu'on en tire des coings ; pour euiter telle peine, le meilleur sera d'auoir plusieurs petits tonneaux ou barils, qu'vn seul grand: lesquels, l'vn apres l'autre, l'on ouurira sans les refermer prenant à vne seule fois, la petite quantité de coings y seiournant, les autres barrils demeurans entiers pour estre ouuerts à leur tour. Là se conserueront les coings sains & entiers, iusques aux nouueaux, sans autre changement que de la senteur, qu'ils communiquent auec celle du vin, & de l'eau de vie, qui toutesfois s'en va par bouillir dans l'eau en les confissant, soit en quartier, en cottignac, ou en gelees, pour lesquels seruices principalement, telle curieuse garde est inuentee. L'odeur des coings pourrit toutes sortes de fruits, quand par trop de voisinage la leur communiquent: pour laquelle perte preuenir, conuient serrer les coings en grenier separé, esloigné des poires, pommes, raisins, & semblables fruits de reserue.

Leur odeur nuisible aux autres fruits.

Arseirole. Sans m'esloigner du propos des coings, diray qu'entãt le greffe de l'Aubespin blãc sur le tronc du coigner, de ce mariage sort vn fruit nõmé Arseirole. Il est petit de la figure d'vne poire pointuë, de couleur rouge. Son goust est aspre, ne pouuant estre mãgé que preparé en cõfiture au sucre, ou au miel: ou bien dans le vinaigre auec du sel, pour seruir de mesme que les cappres.

Chastaigner. Lieu VII. En la generale description des Arbres sauuages, est-cy apres monstre cõmẽt le chastaigner veut estre planté; estant la forest son principal lieu, pour le rang honorable qu'il y tient. Parquoi en cest endroit seulement enseignerai-ie le moien de l'enter, pour luy faire produire fruit du tout agreable, à ce que soit en la forest & ailleurs, par tout estant beau & profitable, l'on puisse auoir abondance de bonnes chastaignes, autres que bastardes, appellees, bouchasses, ne pouuant attendre des arbres non entez, les produisans petites, ridees, de difficile despouillement. De plusieurs especes de chastaignes franches y a-il, dont les meilleures sont les Sardonnes & Tuscanes, ainsi dites des

tes des païs d'où les races nous en sont venues de-par-deça. Les Sardonnes sont celles qu'on appelle à Lyon, marrōs, cogneües par toute la France, pour le traffique de tel fruit. Diuerses contrees de ce Royaume abondent en chastaignes. Le Dauphiné, la haute Prouence, partie du Languedoc, comme en-Viuarés, Geuaudan, le Velay. Aussi l'Auuergne, le Limosin, le Perigord, la Guienne, la Gascongne en plusieurs endroits. En France y en a aussi en quelques quartiers. Le plus propre moien d'enter le chastaigner est par canon ou tuiau, non en l'Esté, comme en ceste sorte l'on fait tous autres arbres fruitiers, ains au Printemps auant qu'ils ayent fait iect nouueau. Estant le chastaigner ia entré en seve, auant toutesfois auoir poussé, est le point de mettre la main à l'œuure, parce que lors les canōs se despouillent fort nettement, & auec mesme facilité s'appliquent sur le sauuageau. Il conuient à cela preparer vn an deuant, & suiets & arbres francs, desquels desirés auoir des greffes, en etestant & les vns & les autres, pour les faire reietter de nouueau, & tout-d'vne-main s'entr'accorder & iettons & canons, si iustement, proportionnémēt & d'accordante egalité entr'eux, qu'estans de pareil aage & grosseur: s'vnissent tres-bien ensemble. Par ce moyen, ne faudrés d'auoir des entes tels que desirés, ceste obseruation estant semblable à celle ia notee, sur les propos des Amandiers. Aucūs entent le chastaigner sur le chesne, où il se reprend, mais le peu de profit qu'il y fait, nous incite de ne tenir nul conte de telle curiosité. Sur luy-mesme non ailleurs, veut estre inseré le chastaigner non plus reçoit aucun autre arbre, tout meslange lui des-agreant.

Quelques noms de chastaignes.

Quand & commēt enter le chastaigner.

LA cueillete des chastaignes est de grande importance és lieux esquels elles tiennent rang entre les principaux fruits, là reputee pour vn moissonner. Aussi auec grande diligence & curiosité y ramasse-on tel fruit estant paruenu en parfaite meureté, qui est lors qu'on void entre-baailler les bources des chastaignes qui sont leurs premieres robes garnies de piquerōs, desquelles ouuertures, les chastaignes sortent. Si on ne veut attendre qu'elles cheent d'elles-mesmes des arbres, on les en abattra tout doucement auec des perches, sans offenser les iettons des arbres que le moins qu'on pourra : aprés seront serrees és greniers, pour y estre conseruees iusqu'au besoin. Pour garder longuement les chastaignes, saines & entieres, diuers moyens y a-il. Aucuns, pour les garder fraisches, ne les sortent des bources qu'à mesure qu'ils en veulent manger, les tenans en lieu frais, non humide, ni esuenté. Autres, apres les auoir tirees des bources, les tiennent dans du sable meslees ensemble, ou parmi de la feugere par littees. Mais ceux qui ne se soucient de les auoir fraisches, les sechent à la fumee sur des claies à ce accommodees, apres les battent pour les despouiller de leurs pellicules: finalement les vannent comme bled, dont deuenues blanches, ainsi deschargees de poussiere & ordure, nettes & saines, sans crainte de la pourriture, se conseruent iusques aux nouuelles.

Commēt recueillir, & Garder les chastaignes.

N'ESTANT en cest endroit question que de Fruits, laissé le Meurier Blanc pour la soie, traiterai du Noir, puis que de luy seul prouiennēt les bōnes Meures. Fruit recommandable pour estre sain, plaisant au manger, & hastif au meurir. Par les Antiques le Meurier a esté estimé le plus sage de tous les arbres, à cause qu'il ne bourgeonne, que la rigueur des froidures ne soit passee, donnant, telle tardité, loisir de le loger comme l'on veut,

Meurier.

Le temps pour planter cest arbre est despuis le commencement d'Automne iusqu'à la fin de l'Hyuer, les froidures & les pluyes ne l'empeschant. Desire bon fonds, plus sablonneux qu'argilleux, plus humide que sec, & l'air temperé plus frais que trop chaud. Se delecte d'estre souuent fumé, & quelques fois arrousé. Il vient de semence, de branche & de racine, mais auec beaucoup plus d'auancement par cestuy-cy, que par branche : dont le meilleur est de transplanter au Verger l'arbre ja gros & cheuelu, prins à la pepiniere, où il aura esté semé, que de s'amuser à la commencer par branche. L'enter n'est necessaire au Meurier, puis que s'edifiant par branche tout affranchi sort de la bastardiere. Mais escheant qu'aiez des Meuriers ja auenus, dont le Fruit ne vous agree, les pourrez enter en canon ou Escusson, ainsi reformant leurs defauts à la bonté du fruit, qui s'en engrossira : à quoy seruira de beaucoup la bonne culture du fonds, le fumer, l'arrouser, & l'esmunder en son brancheage. Le Meurier ne reçoit autre greffe que de sa race, ou seroit de Blanc en Noir, & au contraire, aussi n'est-il receu d'autre plante que ce soit. Contre ces auis, neantmoins, ente-on le Pommier sur le Meurier Blanc, pour auoir des pommes tres-douces : mais la difficile reprinse de tels entes, prouenant du laict que iette le Meurier en l'incisant, qui contrarie à la seve du Pommier, fait ne tenir grand conte de telle subtilité.

Où planter, & enter.

LES Meures ne se pouuans que bien peu garder, conuient les manger freschement cueillies: c'est pourquoy ne mettrons-nous au Verger que trois ou quatre Meuriers noirs, nombre suffisant pour satisfaire à ce qu'en c'est endroit nous dsirons de tels Arbres.

Cormier.

BIEN que la Corme ne soit fruit rare, ains abonde par tout, venant mesme naturellement par les forests agrestes, si ne sera-il mal à propos, pourtant, de mettre dans le Verger quelque petit nombre de cormiers, qui tant meilleur fruit rapporteront, que plus curieusement seront cultiués. Les cormes sont aussi appellees, Sorbes, du mot Latin, *Sorbus*, & leur arbre, Sorbier. Le cormier ou Sorbier sera planté en mesme temps, en mesme lieu, sous mesme air que le pommier. De l'enter ne se faut mettre en peine, pour le peu d'auantage qu'il y auroit, car pour auoir de belles cormes, il ne faut qu'en bien cultiuer les arbres. Non plus sur iceluy se soucier d'inserer aucun autre Fruitier, pour la durté de son bois rendant difficile l'enter, & doubteuse la reprinse du greffe. Il y a cormier masle, & cormier femelle. Cestui-ci, est seul fertile, l'autre ne faisant aucun fruit. Aussi differentes par-entr'elles sont les cormes, dont les meilleures sont les presque rondes & mousses du costé de la queuë; les pointues par tel endroit, estans estimees sauuages, & les autres de franche condition, bien que toutes viennent sans artifice, comme a esté dit.

N'est besoin d'enter les Cormes.

POVR cueillir les cormes, n'en faut attendre la maturité, ains conuient les tirer de l'Arbre estans encores iaunes & dures pour les faire acheuer de meurir sur la paille, où seront tenues estendues iusqu'a ce poinct-là, qui sera lors, que deuenues noires & molles, se pourrõt mãger; & ce sera dans peu de temps, ce fruit ne souffrant la longue garde. Les cormes auant leur maturité, coupees, & sechees au Soleil ou au four, sont facilement reduites en farine, moulues auec le bled pour le pain du mesnage, auquel ce fruit est vtile tant pour

Leur vtilité.

tant pour allongement, que pour abatre la malignité de l'yuroie. Aussi s'en fait de la boisson, qu'en defaillans les raisins on l'employe auant sa maturité encores jaune, comme en tel cas l'on fait des Pommes & Poires.

Avssi quelque petit nombre de Cornoaillers sierra bien parmi les precieux fruitiers (encores que ce soient Arbres desquels la Nature, seule, fournisse les forests) à cause de la beauté des Cornoailles, pour leur excellente couleur escarlatine, plaisantes à voir. Durant tout l'Hyuer se plante le Cornoailler, vient en toute terre, bien que seche, mais à souhait, sous air plus froid que chaud. Son bois est ferme & solide, comme corne de beste, d'où il tire son nom. Auec le cormier a de commun le cornoailler, le non-vouloir estre enté ne sur lui-mesme, ne sur autre pláte: ni aussi receuoir aucun greffe. Car sans autre mystere que de le pláter & cultiuer, réd fruit tel qu'on desire. Par masle & femelle se distingue cest arbre, plus de fruit & meilleur rendant cestui-là, que cestui-ci: dont est requis distinguer les sexes de cest arbrisseau, pour ne s'en charger que du plus profitable. *Cornoailler.* *Ne desire d'estre enté.*

La cueillete des Cornoailles se fera lors qu'elles aurōt attaint le dernier poinct de maturité, qu'on recognoistra à la couleur. C'est pour corriger l'aigreur naturelle de ce fruit, à fin d'estre rendu propre à estre employé en bruuage, la necessité y escheant. Et aussi pour le laisser manger aux pourceaux, principale de ses vtilitez. Car quant à la reserue, aucune n'en est faite que pour plaisir, en confiture au sucre, à la maniere des Agriotes, & en gelees, pour rafreschissement aux febricitans, où il se rend tres-propre. *Son fruit.*

Dans l'Hyuer se plante le Meslier ou Nefflier, en terroir de moyenne bonté, non trop humide ni sec: comme de mesme desire l'air temperé, toutesfois, plus froid que chaud. Cest arbre se plaist d'estre enté, voire sur diuers estocs: sur soi-mesme, sur poirier, sur pommier, sur coigner & sur aubespin: sur tous lesquels arbres, profite tres-bien, mais diuersement, pour la diuersité des subjets. Les Mesles croissans sur tronc de Meslier, demeurent petites, quoi que franches, de bon goust, sans changement. Sur poirier & pommier, d'autant plus grádes, que plus les fruits des troncs tiennent de telle qualité, leur communiquans aussi leur saueur & figure. Sur coigner se forment les grosses Mesles & plattes, douces en saueur. Au contraire, petites & pointues en l'Aubespin, duquel elles tirent vne petite & agreable aigreur. En fente est le seul enter des Mesliers, n'en pouuans souffrir les autres façons, pour la subtilité de leur escorce. *Meslier ou Nefflier.* *Est enté sur diuers sujets.*

Les Mesles ou Neffles se meurissent par les gelees de l'Hyuer: pour laquelle cause les tient-on és Arbres fort long temps, iusqu'à pres de leur parfaite meureté, à laquelle elles paruiennent par la garde sur la paille de quelque sepmaine, lors les mangeans que de iour à autre elles s'en rendent propres. Autre reserue n'en est faite, qu'en confiture & composte, qu'on prepare au sucre, au miel, au vin cuit, & autrement. *Les Mesles demeurent longuement sur l'Arbre.*

Le Noyer fera l'entree des Arbres qu'on plante au Printemps, car bien qu'il ne soit autrement delicat, si est-ce que pour le plus asseuré, conuient le mettre en terre apres les froidures: pour crainte qu'elles ne penetrent dans l'Arbre, par sa grosse mouëlle, qu'on descouure lui coupant la teste quand on le plante. Ioint, que la seve de l'Arbre aidant à sa reprinse, est requis de l'attendre, pour le planter. Icelle donques venuë, en la vieille Lune du mois de Mars, *Noyer.*

de Mars, sera la vraye saison de mettre les Noyers en terre. Le meilleur fôds tel que pour les froments est celui que plus les Noyers desirent, où ils s'accroissent en superbe grandeur: pourueu que l'air les fauorise, qui est le temperé, plus froid que chaud. Mais d'autát que selon l'etymologie de son nom le Noyer nuit, principalement aux bons labourages, ses racines occupans importunément le fonds, & ses rameaux par grands ombrages, l'air, au detriment de toutes sortes de grains, fait qu'auec grande raison les meilleurs mesnagers ne logent les Noyers ailleurs, que là où ils ne peuuent beaucoup nuire. Tel lieu se prend és orees des champs ioignant les chemins, és valons prés des ruisseaux, & autres pareils endroits, où la terre estant bonne, ne peut, à cause de son assiete, seruir à autre chose. Le plus gros plant est le meilleur, pour tost s'agrandir, de la reprinse duquel ne faut douter, encores que pour sa pesanteur, falut quatre hommes à manier vn seul Arbre: à la charge que la fosse soit grande à suffisance, en largeur & profondeur, pour, à l'aise, receuoir ses racines. Pour auancement d'œuure, fournissés vous de plant de Noyers, le plus gros que pourrés recouurer: à telle cause, l'ayant laissé bien nourrir en la bastardiere: ne tenant conte du mince & menu, dont la foiblesse ne peut donner esperance que de tardif auancement, ni resister ni à la violence des vents, ni à l'importunité des bestes, qui souuentesfois en frotant & broutant, degastent les ieunes Arbres de nouueau plantés, les treuuans exposés à la campaigne, où est leur droite situation, non és Vergers resserrés, tant pour la grandeur des Arbres qui opprimeroyent les autres Fruitiers, que par n'estre la noix fruit duquel l'on doiue faire autre estat, que des choses communes de mesnage. C'est Arbre ne fleurit aucunement, comme la pluspart des autres, seulement iette-il des chatons pour auantcoureurs des Noix prochaines, ainsi que font les Coudriers & Chesnes. On ente les Noyers en canon, sur noueaux iettons de l'annee precedente, dans le Printemps ou l'Esté, comme i'ai dit des Amandiers: toutesfois rarement prend-on telle peine, ou ce seroit pour affranchir ceux qui ia auenus, ne produisent fruit de valeur, qu'ainsi l'on corrige. Car des autres qu'on esleue dés leur origine, en semant les Noix bien choisies en la pepiniere pourueyés à ceci, comme il appartient, d'où les Arbres sortent parfaitement francs. Le Noyer est fort vtile au mesnage, le fournissant pour toute l'annee, de Noix & d'huile, tant pour manger en la grosserie de la famille (& en certains lieux esquels celui d'oliue defaut, pour la table du maistre, à cela estant approprié) que pour brusler à la lampe: outre autres infinis seruices, que, & Noix & huile font, à la medecine, à la peinture, aux cimens. Estant, en outre, la confiture de la Noix faite au succre, des plus prisées: & au miel, de passable bonté. Le bois du Noyer est trespropre à tout ouurage de menuiserie: sert aussi pour le chauffage. Lesquelles commodités compensent aucunement les nuisances de cest Arbre, dont il tire le nom: où s'ajoustent celles de l'ombrage, emmaladissant & hommes & bestes, s'y retrayans dessous, ayans chaud en Esté, & que les Noix offensent la bouche, l'estomach & la teste de ceux qui en mangent, sans estre confites, moins toutesfois les fresches que les seches.

Nuit par ses racines & ombrages.

Veut estre planté gros.

Ne fleurit ains iette des chatons.

N'est enté, de necessité.

Est de grande vtilité au mesnage, pour son fruit & pour son huile. Pour l'exquise confiture des Noix: & pour son bois à la menuiserie.

LA cueillette & garde des Noix, est du tout semblable à celle des amandes, où vous renuoyant, n'en sera ici parlé plus auant. Si ce n'est pour vous donner

Cueillir & garder les Noix.

donner auis, que plustost ferés exprimer l'huile des Noix à ce destinees, & meilleur il sera: mais en moindre quantité en aurés vous, que si attendés longuement: estant ce de l'vsage de plusieurs bons mesnagers, que de ne faire tirer leur huile d'autres Noix que des vieilles, à telle cause gardás leurs Noix vne annee, iusqu'aux nouuelles. *En exprimer l'huile.*

LA Iuiube, ou Guindoule, ressemble la cornoaille, en figure, en couleur, & en ce qu'elle a vn noiau dedans, comme aussi l'oliue. En goust discordent elles, par estre l'vn doux & l'autre aigre, ne tenant la Iuiube, rien de sauuage, comme la cornoaille, qui a la couleur plus claire, que la Iuiube. Par ces ressemblances, aucuns tiennent la Iuiube estre la cornoaille franche: ou la cornoaille, la Iuiube, sauuage; mais ils se deçoiuent, car ce sont deux Fruits distincts & separés de diuerses especes, discordantes aussi en ceci, que la cornoaille est de pais froid, & la Iuiube de chaud. Pour laquelle cause, plante-on le Iujubier apres l'hyuer, vers le mois de Mars, de peur des froidures, en terre douce & fertile, sous air chaud, & en endroit non trop batu des vents. Estant esloigné de son naturel, auec soin conuient le cultiuer, en le beschant, fumant, & arrousant au besoin: mais en autre, il souffre patiemment la negligence du Iardinier. N'est necessaire de l'enter, puis que par le seul semer des noiaux, les Arbres viennet bons, & par les reiettons des vieux aussi. Ne veulent estre plantés trop gros, suffira qu'ils aient attaint la grosseur du manche du hoiau. Columelle marque deux couleurs de Iuiube, l'vne blanche, l'autre rouge. La race de ce fruit a esté premierement apportee de Surie en Italie par Sextus Papinius, d'où à la longue, est paruenue iusqu'à nous. Les Anciens ont appellé la Iuiube *Poma* ou *Serica*, particulierement Columelle & Galien, *Zizipha*. *Iuiubier.* *Quand & où le planter.* *N'est besoir de l'enter.* *D'où venue la race.*

VERS la fin du mois de Septembre les Iuiubes sont recueillies, comme estans là parfaitement meures: apres, serrees en lieu non humide, pour estre mangees durant quelques mois, ou estre emploiees en medecine le long de l'annee. *Vtilité des Iuiubes.*

EN mesme temps que le Iuiubier, faut planter le Grenadier, en semblable terre, & sous pareil air, pour la conformité de leurs naturels. De la bastardiere retirera-on le plant des Grenadiers, où de branche aura esté mis enraciner quelques annees auparauant. Le plant sera choisi vn peu plus mince que le manche du hoyau, parce qu'il ne se reprend si aisément, gros que menu. Cest enracinement de branche espargne la peine de l'enter: toutesfois si on desire de l'enter, on le pourra faire en canon ou escusson, non en autre maniere, à cause de la durté de son bois. De trois especes de Grenades y a-il, des Douces, des Aigres, & d'autres participans des deux gousts, nommees, Aigre-douces; differentes aussi sont elles en grãdeur, selõ leurs particulieres races. Toutesfois, à cela aide fort la culture, laquelle, immediatement, agrandit ce Fruit, car vne race de Grenades petites, mise dans vn Iardin bien cultiué, rapportera Fruit plus gros, qu'vne de grande, plantee en lieu laissé en frische. Cela se remarque tous les iours, à la differẽce des Grenades croissans és Arbres cultiués au Verger, à celles que portent les haies, qu'en plusieurs lieux l'on dresse pour closture, celles-ci demeurans petites, au respect de celles-là. Ce qui sera pour auis: & telle bonne culture seruira aussi de corriger aucunement l'aigreur importune des Grenades: *Grenadier.* *Ses especes.* *Veut la bonne culture.*

Grenades : non l'adoucir entierement, cela ne se pouuant faire par artifice, quoi que par diuers remedes, aucuns s'en efforcent, non plus que d'engarder d'esclater les esclatables. Tout ce qu'à ces defauts on peut, est de ne se fournir des races trop Aigres, & des sujettes à creuer sur l'Arbre, quand il sera question d'edifier la Grenadiere, estant lors le remede d'autant plus asseuré, que plus facile il est de preuenir les maux, que de les guerir estans auenus. La Grenade est ainsi ditte, pour le grand nombre de grains dont sa pomme est composee. Elle est venue de Carthage en Italie, partant appellee des Latins. *Malus Punica*.

La cueilette du fruit, & sa garde.

Les Grenades seront cueillies fort meures, car tirees de l'Arbre deuāt ce poinct-là, tost apres se perdét par moisisseure, ou se rident & dessechét: mais prinses en leur parfaicte meureté, sont de longue garde: pourueu aussi qu'on les tienne pendues sous des planchers, en lieux moyennement aërés, non humides. Aucuns au contraire, par ne sentir air, les conseruent sainement vn an. Ils enferment les Grenades dans des grands vazes de rerre curieusement couuerts & cimétés auec de l'argille ou de la poix, si bien que vent ne air n'y entrent. A la charge, toutesfois, auant qu'enclorre les Grenades, de les bien secher au Soleil, en les y tenans deux ou trois iours : auec aussi ceste subtile obseruance, que d'engarder de fener la fleur de ce fruit, ce qu'on fera, si dessus icelle l'on pose les Grenades lors qu'on les soleille, pour garder que le Soleil ne frappe dessus. Ainsi que de plusieurs autres Fruits, de cestui-ci se fait du vin, en exprimāt son ius au pressoir, en ayant au preallable retiré nettement ses grains, pour les descharger d'escorces & pellicules. Les Apoticaires ont accoustumé de conseruer longuement le ius de Grenade dans des vazes de terre vitree, ou de verre, apres estre espuré & escumé, y versant par-dessus de l'huile d'oliue, pour le garder d'esuenter.

Figuier.

La Figue, fruit excellent.

La bonté de la Figue n'est mise en dispute, chacun tenant ce fruit-là estre des plus exquis lequel & le Raisin, par iugement vniuersel, sont estimés la coronne de tous autres. De fait, à l'arriuee des Figues & des Raisins marchans presque de compagnie, on voit disparoistre la plus grande partie des autres Fruits, comme cedans à leur delicatesse. Aucuns ajoustent à ce roole, la Peche, mais ils se trompent: car bien qu'elle soit bonne, s'entend des bien choisies, si est-ce que meilleures sont plusieurs Poires, Pommes & Prunes, partant indigne d'estre conchee en si haut degré. Reuenant à la Figue, dirai qu'admirable est la contemplation de tel Fruit, pour l'abondante varieté de ses especes & leurs diuerses qualités, duquel ainsi que des Poires, les Anciens ont fait tres-grand estat, tesmoin les Figues de Carthage, portees au Senat de Rome par Caton. Laquelle bonne opinion, conseruee iusqu'à present, pour l'vtile vsage de ce fruit, fait beaucoup priser les Figues. On en void des blanches, des noires, enfumees, grises, tannees, vertes. Des grandes, moyennes, petites. Des hastiues & tardiues. Des saueurs tres-diuerses & precieuses. Quant aux noms des Figues, il est a propos d'en representer les plus vsités, & de mesme pour l'honneur de l'Antiquité, renouueller ceux qu'elle a voulu donner à ce bon fruit, que le temps n'a peu enterrer, non pour autre auantage, que pour contenter nostre curiosité. Car en vain les voudrions-nous rapporter aux nostres, pour la difficulté de l'entreprinse. Columelle commande au mesnager de se meubler principale-

ment

ment des Figues *Liuianes, Afriquaines, Chalcidiques, Sulques, Lidianes, Callistruries, Topies, Rhodianes, Libycques, Hybernales*, & de toutes celles qui fleurissent deux ou trois fois. Es endroits de ce Royaume où la Figue croist gayement, on fait cas de celles qu'on nomme ainsi, *Aubicons, Bourjassotes, Blanquetes, Brunissenques, Quotidianes, Oeil de perdrix, Blauetes, Coucourelles, Bouuaux, Douces, Hospitalieres, Coquines, Roussaux, Pel-dure, Marseilletes, Angeliques,* qui sont blanches, longues & grosses, *Pourquines*, noires & petites, pour brefueté obmettant les autres. De toutes lesquelles especes, les Figuiers fleurissent vne ou plusieurs fois : non à la maniere des autres Arbres, ains en produisans des petites Figues de nulle valeur, qui comparees à l'escume, comme auant-coureuses des bonnes, sans paruenir à maturité, sont par les bonnes expulsees de l'Arbre. Exceptees quelques particulieres especes, dont la Figue de fleur se meurissant tres-bien, pour bonne est receuë, & pour sa hastiue meureté, fort estimee.

Antiques noms des figues.

Modernes.

Fleur de figue, que c'est.

Or combien qu'il y ait plusieurs especes de Figues, selon leurs differentes qualités, si est-ce que les Figuiers veulent indifferemment estre plantés en mesme temps, qui est apres les froidures vers le mois de Mars & d'Auril, afin d'euiter le peril d'estre tués par le mauuais temps, qu'ils craignent tousiours beaucoup, mais plus en leur premiere ieunesse, qu'auancés en aage. C'est selon le general naturel de ceste plante, à laquelle autre air n'est conuenable, que chaud, ou moins temperé, se reculant des froidures. Pour toutes sortes de Figuiers, donques, nous choisirons tel air : mais du fonds n'en sera de mesmes, qu'on distinguera pour l'approprier au particulier naturel de chasque Arbre. Les Figuiers portans grosses Figues, desirent bon fonds, gras & humide, les autres se contentent de moyenne terre ; plus sablonneuse, qu'argilleuse ; non toutesfois trop legere & seche, car aucune sorte de Figuiers, ou n'y vient, ou n'y fructifie. Il est vray que naturellement le Figuier sauuage s'agraffe parmi les pierres, és vieilles mazures & ruines des bastimens, dont neantmoins ne peut-on esperer fruit d'aucune valeur. Ayant l'eau à commandement, ce sera le comble de leurs souhaits, que de faire boire les Figuiers en Esté, quelques-fois durant les grandes chaleurs ; leur aidant autant l'eau opportunément donnee, qu'elle leur nuit, croupissant pres d'eux, dequoi se faudra donner de garde, afin de ne les planter en lieu marescageux. Le fumer & labourer auance l'abondance de bonnes Figues : traitement qu'on ne leur espargnera. Ce ne seront pas de gros fumiers qu'en employera en cest endroit, ains des terriers vieux, & semblables engraissemens. Marseille abonde en precieuses Figues, cogneuës par toute la France. Aussi en autres diuers endroits de la Prouence en croissent de fort bonnes : en plusieurs lieux du Languedoc auec, comme à Montpellier, Nismes, au Pont Saint Esprit, au Bourg Sainct Andeol, ma patrie, à Aubenas & ailleurs. Le Figuier s'auance tost planté en grande fosse, donnant lieu à ses racines où s'estendent à plaisir : pour laquelle cause, l'on la creusera fort ample & large, sans crainte d'exceder, si mieux l'on n'aime planter la Figuerie au rayon, à la maniere des taillis, pour du tout à l'aise en mettre les racines. En ceci discordent les Figuiers des autres Arbres du Verger ; que de ne vouloir estre plantés guieres gros, mieux se reprenant & auanceant le petit, que le gros plant : dont conuiendra le tirer de la bastar

Quel air desire le figuier.

Quelle terre.

Ayme l'eau.

La graisse & la culture.

Lieux de ce Royaume esquels les bonnes figues croissent.

Le figuier desire d'estre planté mince.

la bastardiere encores mince, sans l'y laisser beaucoup engrossir. Suffira d'auoir attaint la grosseur du poulce d'vn homme robuste, & tel le planter non droitement, comme les autres fruitiers, ains couché de long en la fosse, le recourbant par le bout, pour en faire ressortir à l'air seulement quatre doigts ou demi pied, à la maniere des prouins. C'est pourquoi le rayon long est plus propre à ce seruice, que la fosse ronde ni quarree, ou seroit qu'on la creusast auantageusement grande, comme de necessité conuient telle estre, car petite & serree demeureroit inutile. La raison de ce recourbement vient de ce que si le Figuier estoit étesté en le plantant, comme les autres Arbres, le froid, que tant il craint, entreroit dedans son tronc, par la playe de l'ouuerture, sa grosse mouëlle l'y attirant, dont il mourroit. Mais le plantant ainsi recourbé, & pour ce faire le prendre ieune & mince, n'est necessaire de le roigner aucunement: parquoy estant entier sans nulle ouuerture, les froids n'ont beaucoup de prinse sur lui. Ioint que le reste du tronc se conuertissant en racines, sert de bon fondement à l'Arbre pour en peu de temps le faire agrandir. Ne pouuant le Figuier, pour la grossesse de son tronc, estre recourbé en la fosse, ne sera inutile pourtant: moyennant qu'il n'excede la grosseur du bras d'vn homme, ains profitera, le plantant droit comme les autres Arbres: à la charge aussi de ne lui couper entierement toutes les branches, ains celles qui notoirement destourneroyent la reprinse, & de le soustenir auec vn pau, qu'on lui plantera aupres, auquel attaché, pourra resister aux vents. Aucuns plantent les Figuiers directement de branche sans se soucier de la faire enraciner en la bastardiere, ni d'en tirer des jettons du pieds des vieils Arbres: mais c'est auec beaucoup moins d'auantage, & pour la reprinse & pour la duree, que se seruant de plant cheuelu. S'il eschet d'employer ici la branche, n'en faudra recombler du tout la fosse deuant vn an, afin d'en faire profonder les racines auant dans terre, par les raisons dittes: ou bien la branche, estant enracinee au bout d'vne couple d'annees, la replanter plus bas. En replantant les Figuiers, sera à propos (à cause de leur delicatesse) de leur donner quelques engraissemens, lesquels profiteront beaucoup à leur reprise, meslés auec la terre du fonds: ici seront employés vieux & subtils fumiers, ou nouueaux & vigoureux terriers: & auec beaucoup d'efficace, l'arrousement durant leur premier Esté. En canon & escusson est le seul enter de ces Arbres, dont l'on se sert plus par curiosité, que necessité, lors qu'on veut affranchir quelques vieux figuiers qui ne vous agreent, puis que du tout francs ils vienent directement de branche, comme a esté veu. Nous auős representé le moyen de faire des figuiers nains, gentillesse dont l'on se seruira auec contentement, de laquelle, pour obuier redite, n'en sera ici plus auant parlé.

Escheant de le planter grosset, comment il sera gouuerné.

Si c'est de branche sans racine, quel moyen.

En quelle maniere l'enter.

En ce lieu chap. XXIII.

La recolte des Figues.

D'AVTANT que les Figues se meurissent petit-à-petit, leur cueillette dure longuement: cest pourquoi de iour à autre durant quelque temps, l'on les retire des Arbres selon qu'elles se presentent meures. Les Aubicons sont les plus auancees Figues, venãs vers le mois de Iuin & de Iuillet, prisees tant pour celle leur hastiueté, que pour leur grosseur & passable bőté: au reste, ne se peuuent longuement garder, pour laquelle cause l'on les mange fresches Les Figues qu'on desire conseruer pour prouision, seront cueillies parfaitement meures: & tout aussi tost sans autre mystere, portees secher au

Soleil

Soleil ſur des aix, des clayes bien tiſſuës, ou des caniſſes proprement faites auec des rozeaux. Là ſouuent l'on les viſite, & en les remuant & renuerſant s'en deſſus deſſous, on les haſte de ſe preparer au Soleil, qui les frape de tous coſtés, & ſi bien, que dans ſept ou huict iours, les rend ſuffiſamment deſſechees. Lors elles ſont ſerrees dans des caiſſes repoſans en lieu frais, nullement eſuenté, toutesfois, plus ſec, qu'humide, afin d'y eſtre conſeruees iuſqu'à l'vſage, pour le manger & pour vente. Mais c'eſt apres les auoir reueuës & aſſorties, diſtinguant les petites d'auec les grandes, les bonnes des mauuaiſes, mettant chacune ſorte à part dans des cabas ou des ſacs, comme l'on deſire. Le plus important de ce meſnage, eſt le ſecher des Figues, auquel s'augmentent les difficultés à meſure que le Soleil decline, ſouuentesfois à la ruine de l'ouurage: dont les Figues, ſe pourriſſans, deuiennent paſture aux pourceaux, quãd par la ſuruenuë des pluyes l'on n'a moyen de les ſecher. Au defaut de la chaleur du Soleil, l'on ſe ſert de celle du four moyennemẽt eſchauffé, mais cela ſe fait auec peu de profit, n'eſtans ne belles ne bonnes, autres Figues, que celles ſans deſtourbier s'acheuent d'appreſter au Soleil, dans peu de iours. En ſomme, le Figuier eſt Arbre riche, rapportant bon reuenu, s'il ſe rencontre planté en lieu chaud & auancé, afin de faire toſt meurir les Figues, pour de meſme eſtre ſechees durant les grandes chaleurs: par ce moyen, euitans la faſcherie des pluyes primeraines, contrarians à leur appareil. Parquoi, qui n'aura le climat fauorable, ne ſe ſouciera plus auant des Figuiers, que pour en planter ſous ceſte ſeule eſperance, que d'en auoir des Figues freſches pour manger de iour à autre durant la ſaiſon: puis que l'appareil des Figues eſt plus incertain que le rapport des Arbres, leſquels, tant ſont fructifians, ne faillent iamais de produire, ou ce ſeroit quelque annee, mais à tard, par la malice des extraordinaires ſechereſſes du mois de Iuillet, bruſlans leurs fueilles.

Le ſecher des Figues eſt le plus difficile de ce meſnage.

C'EST marque certaine d'agreable ſejour que l'Oliuier, d'autant qu'il ne s'accroiſt ne profite, qu'ẽ lieu tẽperé, haïſſãt les extremités de froidure & de chaleur: il eſt vrai que ſelon le commun naturel des plus precieuſes plantes (parmi leſquelles ceſte-ci tient honorable rang) l'Oliuier tend plus au Midi, qu'au Septentrion, aimant mieux la chaleur que la froidure. Et bien que directement il ne donne ſans appareil, ſon fruit à manger, comme font la pluſ-part des Arbres, pour cela n'eſt-il poſtpoſé à autre Fruitier, aucun deſquels ne le precede en valeur, pour la richeſſe qui prouient de ſon huile (par excellence à ce ſeul mot, huile, eſtant recognuë celle d'Oliue) & gentilleſſe de la confiture de ſes Oliues. Au profit ſortant de l'Oliuier, eſt iointe ceſte cauſe de plaiſir, que la beauté de ſa rameure, de non vulgaire couleur verte, eſt d'autant plus agreable, que maugré l'Hyuer, telle ſe la cõſerue toute l'annee. Le rameau d'Oliuier porté à Noé par la colombe, luy fut annoncement de bonne nouuelle. De là les Antiques ont prins la branche d'Oliuier pour ſignal de Paix, comme de Laurier, la Victoire. En quoy on peut remarquer cõbien ceſt arbre-ci, dés tous temps a eſté ſouhaitable, puis qu'il eſtoit employé à repreſenter le repos du genre humain. De dix eſpeces d'Oliuiers fait mẽtion Columelle, qu'il nõme Oliuier *Pauſian, Algiã, Licinian, Sergian, Neuiã, Culminian, Orchite, Royal, Circite & Murtee.* Auiourd'hui ſe trouue bien cõplet ce nõbre, voire & plus grãd és pays où ceſt Arbre abonde

Oliuier.

Arbre riche.

Oliuier porte-Paix.

Ses nõs Antiques.

abonde : mais le temps a changé telles appellations : en certains endroits, ainsi estans nommés les Oliuiers, *Boutignan, Bequerut, Daurades, Verdales, Pommaux, Sauzins, d'Espaigne, Rouuieres, Glandaux, Royales, Gentiles, Coliaux, Longuetes, Negraux, Boubaux, Saliernes, Morengues.*

Les Modernes.

Faut planter l'Oliuier au Printẽps, l'Arbre estant en seve.

Estant l'Oliuier Arbre de pays chaud, nous ne l'exposerons en son commencement à la merci des froidures, ains attendrons de le planter iusqu'à ce que l'Hyuer se soit du tout deschargé, à ce qu'exempt de telles iniures, puisse se reprendre sans destourbier. A cela aide fort la seve, selon les communes experiences ; pour lesquelles causes, ne mettrés la main à ceste œuure, deuant l'arriuee du mois de Mars, lequel & le suiuant employerons à ce mesnage, comme en estant la plus propre saison de l'annee. En plusieurs endroits neantmoins, voire approchans les froidures, l'on n'attend le Printemps pour planter l'Oliuier, car c'est dés l'Hyuer mesme qu'on le met en terre, comme les autres Arbres, sans distinction, toutesfois s mal à propos, pour les raisons dittes. A la disposition du Ciel, conuient ajouster la qualité de la terre, pour la donner à l'Oliuier toute telle qu'il desire, sans laquelle concordance, ce seroit perdre temps, que de cuider l'esleuer. Car comme il requiert perfection d'air, de mesme fait-il de la terre, ne se plaisant, ni en trop grasse, ni en trop maigre, ni en trop pesante, ni en trop legere, ni en trop humide, ni en trop seche, ains seulement en celle qui tenant le milieu, s'esloigne des deux contraires. Si tel lieu se peut rencontrer, ne doutés que vos Oliuiers ne soyent tres-bien logés. Mais d'autant que tres-rarement auient és affaires du monde, s'arrester au droit milieu sans choir en quelque extremité, pour Oliuete, nous prendrons plustost le fonds maigre, que le gras : le leger, que le pesant : le sec, que l'humides, pourueu q̃ le climat soit fauorable. Ainsi choisie la terre, elle sera facile à labourer ; partie tres-requise, & n'estant size ni en plaine ni en montaigne, sera par cõsequent en coustau releué, digne repos de tout precieux arbre. Au reste de son edifice, grãde difficulté n'y a-il parce que son plãt est aussi facile à recouurer, qu'aisé à loger en terre. Dont s'ensuit moderé entretenement ; & celle patience tant celebree en ceste plante, quoi que precieuse, qu'elle endure la negligence du laboureur, ne pouuant l'Oliuier perir par faute de culture, encores que pour plusieurs annees on la lui denie : laquelle à la longue redonnee à propos, auec renouuellement de vigueur, luy void-on reprendre nouuelle vie, se perpetuant par ses neueux, qu'en abondãce l'Oliuier rejette du pied. De là commodément l'on se fournit de plant, car sans se donner peine d'en faire venir par pepiniere, ni autrement, on le trouue tout auancé joignant les grands arbres : d'où les ieunes Oliuiers arrachés auec leurs souchetes portans des racines, sont heureusement plantés en l'Oliuete.

Quelle terre lui est propre

S'esleue facilement.

Quel est le bon plant d'Oliuier, & où prins.

Moyen d'auoir abondance du plant d'Oliuier.

Mais defaillant le moyen de trouuer à suffisance des rejettons aux pieds des vieux arbres, & qu'on delibere de faire, comme vn magazin des ieunes Oliuiers, à l'imitation des autres Arbres, on le pourra faire par branches, lesquelles s'enracinans en terre se conuertissent en Arbres. Ceste est l'ordonnance des Antiques (improprement appellee, pepiniere, veu qu'il ne s'agit, ni de pepins, ni de noyaux, comme à ce estans les noyaux inutiles) pratiquee par aucuns de nostre temps, pour en abondance auoir du plant d'Oliuiers,

liuiers. Vne ieune branche d'oliuier grosse comme le bras, ayant l'escorce lisse & polie, est couppee d'vn arbre de bonne race & fertille : auec la scie est mise en pieces par tronçons d'vn pied, ou d'vn pied & demi de long, l'on enfouït ces tronçons dans terre bien fumee & labouree, iusques-là, que par dessus y en ait quatre doigts; auec telle obseruance, que de poser les tronçons debout, la partie d'enhaut tournee vers le Ciel, comme elle estoit creuë en l'arbre, afin que les iettons en prouenans, suiuent leur naturel. Là ces tronçons prennent racines, moyennant que le lieu soit tenu arrousé en Esté, & par marrer & sarcler, deschargé d'herbes malignes. Et à ce que par mesgarde, le bescheur n'offense les tendres iettons dans terre, l'endroit où sont enterrés les tronçons, est marqué, ainsi demeurans en asseurance. D'vn couple d'annees l'on s'abstiendra d'en oster aucun rameau, quoy que plusieurs en sortent : pasśé ce terme l'à l'on cure le superflu pour façonner les plantes, à ce que dans trois ou quatre ans apres elles soyent propres à transplanter, en l'oliuete. Voila l'ordre de tel mesnage. Mais auec plus de facilité, non toutesfois sans esbahissement, void-on par experience vne bille d'oliuier n'ayant escorce que d'vn costé, s'enraciner tres-bien plantee droitement dans terre, & là deuenir arbre sans autre mystere. De là est sortie la science de refédre les vieux & gros oliuiers, d'vn en faisant plusieurs auec la scie, les prenans de leur long despuis le haut iusqu'en bas, racines & tout, comme s'accorde le mieux, ainsi que communément se pratique en Languedoc & Prouence, où transplantant les oliuiers auec escorce d'vn seul costé, la Nature les acheue de reuestir à la longue. Or de quelque lieu qu'on tire le plant d'oliuier, c'est chose asseuree, que tant plus gros il est, tant plustost & plus vigoureusement repousse & s'agrandit-il, en la mesure duquel ne peut-on exceder, encores qu'il falut quatre hommes à manier vn seul arbre, ayant l'oliuier cela de commun auec le noyer. Parquoy, pour tost voir vostre Oliuete grande & fructueuse, edifiés la d'estaques (ainsi appelle-on en Languedoc & Prouence le plant d'oliuier) fortes & grandes, non de petites & minces pour le naturel de cest arbre asés tardif à croistre, & par consequent de longue vie & duree.

Autre.

l'Oliuier veut estre planté gros.

Es prouinces où cest arbre abonde, on ne le loge parmi les autres fruitiers és Vergers, ains pour les grands deniers qu'on tire de son rapport, des grands Vergers separés, comme forests, en sont faits : ce qui n'est de l'vsage des regions où l'air ne fauorise entierement ce mesnage, esquelles l'on se contente d'esleuer quelque petit nombre de ces arbres dans les Iardins, pour le plaisir d'en voir la rameure, & d'en tirer du fruit seulement pour confire.

Comment le planter.

En plantant l'Oliuier, l'on luy couppe la teste, à la maniere des autres arbres, afin de les faire beaucoup rejetter. Desire d'estre curieusement rembouché de terre, de peur de l'esuent, qu'il craint fort : à quoy auisant de prés, lors qu'on le plante, cõme à la maistrise de ce mesnage, la terre est escartee si bien de tous costés que vuide aucun n'y reste ; & tant à profit est foulee auec les pieds, voir een la battant auec vn battoir, que l'air ne le vent n'y puissent entrer. Sera bon, en rabaissant la terre des bords de la fosse lors qu'on la remplit, tout-d'vne-main mesler du fumier parmy la terre, pour le plaisir que cest arbre prend d'estre engraisśé : car quel que soit, le fumier est receu de l'Oliuier, mieux, toutesfois, tant plus vieil & pourri se trouue : les gras:

L'oliuier hait le chesne. terriers leur estant aussi tresagreables. L'Oliuier ne sera planté prés du chesne, ni en fosse de laquelle l'on aura tiré le chesne, à cause de l'inimitié naturelle qui est entre ces deux plantes, dont l'oliuier languit & perit. *Aime le figuier & la Vigne.* Cela n'auient du voisinage du Figuier, ni de celui de la Vigne, par entre-lesquels, se comporte-il assés bien. Le meilleur, toutesfois, est de ne dementir le nom de l'oliuete; en n'y meslant aucun arbre d'autre espece; ains la composant des seuls oliuiers, les plus remarquables en fertilité. En la disposition de l'oliuete, ceci est notable, estant le païs importuné de chaleur, de la planter à l'aspect du Septentrion; & si de froidure, du costé de Midi, afin d'adoucir aucunement telles intéperies. *Opinion ancienne touchant l'oliuier.* Columelle n'approuue l'opinion de plusieurs de son temps, qui tiennent l'oliuete n'estre fertile, ou se mourir, estant esloigné trente lieuës de la mer. En Prouence & Languedoc cela est manifeste, que l'abondance des oliuiers se trouue enfermee dans pareille espace de terroir. Il est vray, que de siecle à autre se recule-on heureusement de la Mer, faisans fructifier ces arbres-cy en diuers lieux, pour leur froidure, estimés le temps passé, impropres à leur accroissement, pratiquant la maxime: *Que beaucoup de bonnes choses perdent, par faute de les recercher.*

La maniere de l'enter. APRES le planter conuient parler de l'enter. Plusieurs ne se donnent telle peine, laissans produire à leurs oliuiers, fruit selon leur naturel, sans artifice, ce qui souuentesfois rencontre bien: mais pour bõne qu'en soit la race, tousiours meilleure se réd-elle par enter, & pour la qualité, & pour la quantité du fruit. Le vray enter de l'oliuier est sur luy-mesme, en vain s'estás aucuns efforcés d'affranchir les oleastres, cõme aussi c'est abus de cuider inserer l'oliuier sur autre arbre, ne de luy faire receuoir aucun fruitier. Le seul moix de May en est la saison, l'escusson la seule maniere, & le poinct le meilleur pour la reprinse des entes (sans obseruation d'aucune Lune) est quád les suiets sont en fleur, terme qu'il faut prendre par les cheueux, sans le laisser passer. Mais c'est pour le regard des arbres ja auenus, dont l'aage les rend capables de fleurir: car des plus ieunes ne cõuient attendre telles adresses, ains de les enter dés la secóde annee de leur replantement. L'incision se fait en quarré, selon la figure de ceste lettre Grecque, Π, dont ci-deuát i'ay parlé, & ce, és endroits les plus vnis & solides des principales bráches, n'excedans sur terre guieres plus que la hauteur d'vn hõme. Là seront appliqués les escussons, tát propremét qu'on pourra, & encores qu'ils ne joignent parfaittement de tous costés le bout de l'escorce de l'arbre, (cõme és autres fruitiers cela est necessaire) n'importe, estans ceux cy, plus faciles à reprendre qu'aucuns autres entes. Deux ou trois escussons mettra-on à chacune branche, & d'auantage selon la grosseur, non perpendiculairement l'vn sur l'autre, ains en enuironnant la branche des costés en tournoiant: Par dessus lesquels, quatre doigts ou demi pied, enleuera-on de l'escorce de la branche, vne courroie large de deux doigts, enuironnant l'arbre en ceinture, pour aucunement arrester la substance du tronc, à l'auantage des entes, sans du tout l'oster aux branches, à ce qu'elles acheuent de nourrir les Oliues dont les fleurs font demonstration: & que cas auenát que les entes ne prennent, les arbres demeurent encores entiers, soit ou pour les reénter par-aprés, soit ou pour les laisser en leur premier estat, si bon vous semble. Ainsi sans grand hazard, l'on attend les entes auoir bourgeonné, lesquels possederont entierement l'arbre, quand

quand au bout d'vn an les branches ſciees en la partie ja eſcorcee, toute la nourriture du tronc ſera laiſſee pour eux. Toutesfois, ſi on ne ſe ſoucie du fruit de ceſte annee-là, ce ſera en plus grande aſſeurance de la reprinſe & auancement des entes, ſi tout-d'vne-main en entant les arbres, l'on les deſ-charge de leurs branches, en les éteſtans entierement; car par ce moien,au-rés l'vtilité requiſe de ceſte nourriture,en ce, qu'aucune partie de la vigueur de l'arbre ne ſe perdra, ains toute paruiendra au profit des entes.

Cõment cõduire les oliuiers, pour les faire biẽ fructifier.

SANS abuſer de la patience des oliuiers, l'on les cultiuera ſoigneuſe-ment, afin de leur faire produire du fruit en abondance, ſelon qu'il ſe reco-gnoit, à veuë d'œil,leur rapport manifeſter la diligence de leur maiſtre.Voi-re requierent-ils gouuernement particulier, pour la particularité de leur naturel: ce qui me diſpenſe de n'en renuoier ailleurs le diſcours, c'eſt aſſa-uoir, au general des autres arbres, ains d'en traiter en ceſt endroit. La cul-ture qu'ils deſirent, eſt d'eſtre profondement deſchauſſés,ſinon chacun an, à tout le moins de deux ou trois l'vn: & apres auoir couppé des racines tout ce qui paroiſtra à deſcouuert, reamplir la foſſe de bon fumier meſlé auec de la terre du fonds, en reüniſſant le plan ſans releuement, cõme aucuns igno-rans font cuidans bien beſongner,qui en emmoncelant la terre au pied des arbres, en font tarir les racines. D'autant que les racines cerchans la terre mouuee & engraiſſee, ſe logent en la ſuperficie, & ſe trouuans au deſſus de la monticule du releuement, vuides d'humeur, en temps de ſechereſſe dé-faillent, au detrimeut de l'arbre, qui à la longue en perit. Le reſte du champ ſera tenu labouré, afin que les herbes ne s'y logent. Et à ce que la deſpenſe ſorte du fonds meſmes, ſur icelui ſeront ſemés les legumes ou des bleds,qui payans la culture, l'oliuete s'entretiendra d'elle-meſme. De deux en deux ans on chargera le fonds de l'oliuete à la maniere des autres labourages, pour auoir tant plus de loiſir de le guereter, pour le rendre tant plus capable à ce ſeruice. Les oliuiers s'accordent en cecy, auec pluſieurs autres arbres, que de ne produire indifferemment tous les ans du fruit; ains de deux l'vn, à tout le moins fort rarement: auquel naturel eſt de beſoin les entretenir, pour le profit de ce meſnage: car mieux vaut de deux en deux l'vn, auoir bonne cueillete d'oliues, que chacun an,vne maigre & chetiue. A cela l'ar-tifice vtilement interuient. L'experience monſtre que quand la terre eſt en-ſemencee, les oliuiers portent du fruit; & eſtant vuide, s'amuſera à faire du bois pour l'abondance de nourriture que le fonds donne aux arbres: dont s'auanceans en rameure, ſe rendent capables par apres à fructifier. C'eſt de l'Antiquité, qu'on a tiré telle primeur, Columelle l'aiant ainſi eſcrit. Pour donques auoir également du fruit chacune annee, le pere-de-famille partira en deux ſes oliuetes, leſquelles, alternatiuement par annees, il la-bourera & enſemencera: moyennant lequel ordre, & la faueur du ciel, aura touſiours abondance d'huile. Pourueu auſſi qu'il tienne nettoyés ſes oliuiers, les eſlaguans à propos & par art; voire les éteſtans en la neceſſité, en les deſchargeans du bois ſuperflu, partie des plus requiſes à l'entretene-ment de ces arbres-cy, en vain attendant fruit, bon,ny en abondance,d'au-cun arbre ſurchargé de brancheage.

Eſt à ſouhaiter l'Oliuier ne porter fruit que de deux ans, l'vn.

Quand & comment amaſſer les oliues.

LA cueillete des oliues donne grande fatigue, auſſi tient-elle rang entre les plus importantes des païs d'oliuiers. Cela auient du temps; qui

est l'Hyuer aux jours courts: & pour le naturel de la chose, l'ouurage en est long, puis que c'est à la main qu'on tire les Oliues des arbres. Aucuns pour l'espargne, les abatent auec des perches: autres croient que c'est ruiner les arbres: auquel aduis estant jointe la raison, pour le profit des arbres, faict preferer le cueillir des Oliues à la main, au battre,& laissee à chacun sa coustume, dirai le temps de ceste recolte estre arriué, lors que les Oliues sont deuenuës noires, lequel poinct l'on attendra auant que de les cueillir (ou seroit celles qu'on destine à confir, qu'il conuient prendre encores vertes & fermes.) Auec diligence, l'on mettra la main à l'œuure, de peur des froidures tallonnans la saison. Dés le mois de Nouembre, peu deuant la besongne est couuerte, continuant tout l'Hyuer, & plus tard, selon l'abondance de tel fruit. Sur des linceuls estendus és pieds des arbres, l'on fait choir les Oliues, d'où aiséement ramassees, sont apres portees au grenier, pour y reposer, attendant le moien d'en faire exprimer l'huile. De peur d'offencer les arbres en y montant dessus, on accommode des eschelles à ce particulier seruice, par le moien desquelles, les arbres enuironnés de tous costés, sans presser leurs branches, auec beaucoup d'aisance, sont despouillés de leur fruit. Est defendu de toucher aucunement aux Oliuiers, pendant qu'ils sont baignés, ou de pluie ou de gelee, de peur de les incommoder pour plusieurs annees. Partant, la pluie suruenant, ou les gelees cheans dessus, faut auec patience chommer de ce labeur, en attendant que par le retour du beau temps, les arbres sechés, l'on retourne amasser les Oliues comme deuant, car de cuider remettre les arbres en estat de pouuoir estre vendangés sans leur nuire, par escourre & esbranler, c'est accroistre leur mal. Le grenier pour l'entrepos des Oliues, sera à couuert, en lieu frais, sec, plus esuenté, qu'humide, paué de bois, vn peu en pente, pour vuider l'humeur qu'elles rendent estans amõcelees. Auant que les y loger, elles seront curieusement nettoiees, les deschargeans de toutes ordures, de pourriture, de pierres, de terres, de buschetes, & semblables drogueries, pour, nettes, se conseruer sans s'acquerir aucune mauuaise senteur. Le moins garder les Oliues est le meilleur, pour la bonté & pour la quantité d'huile: car sans doubte des freschement enuoiees au moulin, l'huile en sort, & plus doux & plus abondant, que des longuement gardees: se recognoissant tres-bien cela à l'œil, l'huile s'augmenter en telles bonnes qualités, à mesure qu'on s'auance à l'exprimer des Oliues, aiant estimé estre à propos, par cest auis, oster l'erreur de la contraire opinion, pratiquee p[ar] plusieurs.

Obseruation notable & necessaire pour le bien des arbres.

Quel sera le grenier pour le repos des Oliues.

Quand en exprimer l'huile.

VOICI des plantes & des fruits qui seruent beaucoup au decorement des Iardinages, lesquelles l'homme d'esprit emploiera, pour rendre son lieu du tout beau & plaisant. Ce qu'il trouuera faisable, puis que les Oranges, Citrons, Limons, & semblables fruits precieux, viennent en tout air, moiennant despense condigne. Pour vn preallable, doit-on se resoudre à quelles fins l'on desire esleuer ces rares plantes: pour de mesmes s'y affectionner. Car si c'est pour le profit, il faut venir à l'espargne, de laquelle en nul autre endroit de ce Roiaume l'on ne peut vser, qu'és parties Meridionales, prés la mer Mediterranee, en certains recoins de la Prouence & du Languedoc, pour la chaleur du climat, du tout necessaire à leur nourriture. Mais ne regardant qu'au plaisir, par tout où l'on voudra les edifier, on le pourra faire

Oranger, Citronier, Limonier, &c.

Considerations sur l'esleuement de ces arbres.

S'accroissent par tout, moiennant soin requis.

auec de

auec de l'argent : n'estant air ne terre tant difficiles & rebours, qui par artifice, ne soyent à ce domptez & appropriez. Il semble que les antiques n'ayẽt cognu de ces arbres-cy, que le seul Citronier, pour ne faire mention aucune des Oranges, Limons, ne Ponciles, qui auiourd'huy nous sont tant familiers. Par le moyen de Palladius, l'Italie fut anciennement peuplee de Citroniers, les y aiant apportez de Medie d'où ils ont tiré leur nom ; encores des Latins appellés, *Medica Malus*. Des autres, l'on est incertain par qui, ny en quel temps furent premierement naturalisez de pardeçà. Tant y a, que, & le soin que communément il conuient auoir pour l'esleuement de toutes leurs plantes, & la conformité des fruits, monstrent ces arbres-cy, auoir tousiours esté de mesme origine. Tous ces arbres sont fort delicats craignans merueilleusement le froid, duquel battus ne peuuent subsister. C'est pourquoy, pour leur conseruation, plus d'artifice est necessaire que plus l'on les recule des endroits esquels le temps les a naturalisez. Premierement, est requis, pour les defendre du froid, qui tant leur est contraire, d'auoir l'œil à ce, en les tenant legerement couuerts, és plus rigoureux mois de l'Hyuer: puis les approchant des parties Septentrionnales, auec des exquises couuertures, se seruir de feu pour les eschauffer. Car seulement ils ne desirent d'estre preserués des froidures, ains veulent estre rauigouris par chaleurs naturelles ou artificielles. Or comme ces choses sont ordinairement de grande despense, aussi ne se laissent-elles manier que par les grands selon la pratique des Princes & grands Seigneurs, en France, en Allemagne, & ailleurs, où, non, sans merueille, void-on croistre & meurir ces precieux fruits, quoyque sous air contraire à leur inclination. Auec beaucoup d'esbahissement, cela paroit à Heidelberg, maison de l'Electeur Palatin, de laquelle le iardin nourrissant telles precieuses plantes, est enuironné d'vne grande cloison de charpenterie, & couuert de mesme durant le mauuais temps: pendant lequel, les arbres y sont tenus chaudement, par des poiles quon y eschaufe: & par le moyen des grandes fenestres, dont le logis est esclairé, qu'on ouure & ferme à volonté, le Soleil y entre és beaux iours pour rejouyr les Arbres. Finalement, le beau temps venu, & la crainte des froidures passee, sont les arbres desueloppés de leurs couuertures & cloisons, & laissez au pouuoir de l'Esté, si que moyennant ces magnifiques sumptuositez continuellement, la douceur du Printemps & de l'Esté, regnent en ce logis là, & iamais n'y est sentie la rigueur de l'Hyuer.

Leur delicatesse.

Description d'vn beau Iardin à orãgers, &c.

Le gouuernement de ces arbres requerant soin particulier non communicable en tout auec celuy des autres fruitiers, requiert aussi particuliere demonstration, pour enseigner à les esleuer, les faire par-croistre, & fructifier. Est besoin entendre que de ces rares plantes, qui des terres lointaines sont ja prouenuës à nostre cognoissance, l'on en remarque, en Italie, principalement, quatre especes, nommees, Orangers, Citroniers, Limoniers & Limones, celles-ci aussi dites Ponciles : & en outre, pour cinquiesme espece, vne autre appellee, pomme-d'Adam. Le fruit de tous lesquels arbres, se mange crud & confit, escorces, ius, & grains, exceptee la pomme d'Adam, qui ne sert presque qu'à estre regardee, maniee, flairee, & à s'en lauer les mains pour sa beauté & bonne senteur, estant au reste de peu de valeur. Les grains de ces fruits, produisent des arbres, toutesfois lentement, à rai-

La maniere de conduire ces Arbres.

ſon de laquelle longueur, ſont les rejettons cheuelus prins és pieds des grands arbres, preferez à la ſemence. Auſſi leurs branches s'enracinent aſsés bien, hors-mis celle de l'Oranger, qui pour la durté de ſon bois, ne prend racine que treſ-difficilement & rarement: au contraire, la branche du Poncile s'enracine plus facilement, & mieux que de nul autre. Le tranſport de telles plantes d'vn lieu en autre, eſt fort faſcheux, ne le pouuant ſouffrir, leur delicateſſe, qu'auec imminent peril de les perdre: ſur tout ſi on eſt contraint de les faire porter de loin, car encores pourroient elles endurer quelques journees, ayant curieuſement couuert & empaqueté leurs racines. Dont conuient prendre ceſte reſolution, qu'eſtant en lieu fort eſloigné de tels Arbres, laiſsé le plant, le meilleur ſera de ſe ſeruir de la ſemence, ce qu'on fera auec eſperance de bon ſuccés, en la maniere ſuiuante.

Quel fumier leur eſt bon.

Quand & comment ſemer les graines de ces arbres.

Des vazes de terre de potier ou des petites caiſſes de bois, ſeront remplies de la meilleure, plus ſubtile & maleable terre qu'on pourra recouurer, qu'à cela on preparera en la criblant & fumant dés l'Hyuer precedent, afin que ſous les efforts des froidures, elle ſe cuiſe & adouciſſe. Le fumier qu'on employera icy ſera de cheual & de brebis, vieux & pourry; toutes ſortes de cendres y ſont auſſi bonnes, mais par deſſus les autres celles prouenantes des courges & concombres bruſlés, comme tres-delicates. Apres dans le mois d'Auril, que les fruits ſont parfaitement meurs, les ſemences en ſeront tirees, & auſſi toſt miſes en terre quatre doigts de profond, poſees de leur plat, deux doigts de diſtance l'vne de l'autre, & diſtinctement ſeparees par vazes, afin qu'elles s'accroiſſent tant mieux, que chaſque eſpece aime ſon ſemblable. De deux en deux iours les arrouſerez, premierement auec de l'eau tiede, apres auec de la freſche, ſelon que le temps s'eſchaufera, & touſiours par meſure: à ce que les ſemẽces n'en ſoyent noyees, ains ſeulement humectees, vous prenant garde de ce poinct, que de tenir à couuert vos vazes & caiſſes, toutes les nuits du mois d'Auril, & la pluſpart de celles de May: auſſi en tous autres temps, ſoit iour, ſoit nuit, importunés des freſcheurs reſtantes de l'Hyuer, ou des tempeſtes & greſles de l'Eſté. Ainſi ageancees ces ſemences, leueront toſt de terre s'en montans en haut: & encores qu'elles naiſſent par trop eſpeſſes, ne faut pourtant ſe diſpenſer d'en arracher aucune plante ſurabondante, qu'vn an ne ſoit paſsé pour auoir loiſir de diſcerner les fortes des foibles. Mais apres ce terme là, ſans autre delay en oſterés tout le plus mince, pour faire place à deux ou trois plantes que laiſſerés à chaſque vaze, tant eſloignees les vnes des autres, que le lieu le permettra, afin qu'à l'aiſe elles s'accroiſſent & fortifient. Auſſi eſt dangereuſe la precipitation à eſmunder les nouuelles plantes, eſtant ce le vray moyen de les perdre (comme a ia eſté monſtré ailleurs) non de les faire auancer, quoy, qu'aucuns l'eſtiment. Le mois de May de troiſieſme ou quatrieſme annee, ſelon l'auancement, ſera le temps d'en couper les rejettons ſuperflus naiſſans au pied & au tronc des arbriſſeaux, pour commencer à façonner les tiges: & de là en hors, à les entretenirr conuenablement, & à la ſerpe & au hoiau, afin de les auancer à s'accroiſtre pour les rendre propres à eſtre tranſplantéz.

Temps d'eſmunder les ieunes Orangers, Limoniers. &c.

Faire enraciner les brãches de ces arbres.

Telle eſt la façon de faire venir ces arbres par ſemence: mais pluſtoſt par branche en eſtes vous pourueu, pour ſon facile enracinement. Des cimes des principales branches des arbres, ayans l'eſcorce vnie & tendre,

ſont

ſont coupees demi pied de long,& aprés en auoir oſté de l'eſcorce de chaſque tronçon, quelques deux ou trois doits, ſeulement du coſté ioignant la partie de l'arbre, coupee, laiſſant l'autre bout entier ſans aucunement le roigner, ſont fourrés droitement dans terre iuſqu'à deux doits pres d'iceluy bout, par lequel ils rejettent, moyennant les racines croiſſans en la partie eſcorcee. Le temps en eſt vers la fin de Mars,& plus tard, la ſaiſon eſtant tardiue pour crainte des arrieres-froidures:& le poinct de la Lune, ſon decours. La choſe parle d'elle-meſme, que la terre doit eſtre fertile, bien fumee, bien labouree, & opportunément arrouſee en Eſté, pour l'auancement de ces arbriſſeaux: auſſi moyennant ces choſes, dans peu d'annees ſe rendront-ils au poinct deſiré. Le prouigner s'employant generalement en toutes plantes enracinables de branche, en ceſt endroit eſt recogneu treſ-vtile, tant pour l'augmentation du nombre, que pour gaigner temps: eſtant plus haſtif, que, ne la ſemence, ne la branche,& plus aſſeuré, que nuls d'eux: attendu, que les rejettons prouignés dans terre, y ſont nourris auec toute abondance de la ſubſtance de la mere: ſoient, ou vieux arbres, ou nouuellement enracinés de branche en baſtardiere, qu'en aurés dreſſee pour la prouiſion du plant. Deſquelles deux manieres, comme d'vne ſource inexpuiſable, tirerés du plant excellent, pour tranſplanter, donner, & vendre tant qu'il vous plaira. Le tranſplanter eſt plus vtile, que neceſſaire: parce que les arbres ſe treuuent bien d'acheuer leurs cours où ils l'ont commencé, voire quelque peu mieux, qu'eſtans ailleurs remués. Mais d'autant qu'on s'en accommode en diuers lieux, l'vſage porte d'arracher du plantis les ſur-abondans, pour les ranger au Verger. En conuenable groſſeur, comme pourra eſtre celle du bras d'vn homme, ou bien peu moindre, ſeront ces ieunes arbres tirés de leur premiere terre, auec ſoin d'en preſeruer les racines, & tout auſſi toſt plantés aux lieux deſtinez. Le moins qu'on les peut garder, eſt le meilleur, de peur de l'eſuent. S'il eſt queſtion de les tranſporter hors de leur origine pour planter, ils ſeront curieuſement empaquetés: & ſi bien leurs racines couuertes & liees auec des linges, paille & cordage, que mal ne leur auienne. Ne faut entreprendre ceſte action qu'en beau iour, ſerein, ſans vents, ſans pluies, par craindre ces arbres-cy, encores plus que nuls autres, toutes intemperies. Apres l'Hyuer, vers la fin de Mars, ou commencement d'Auril, en eſt la ſaiſon, la Lune eſtant en decours. L'endroit auquel deſirés loger vos arbres pour la derniere fois, ſera curieuſement choiſi, exposé au Soleil, couuert des vents, principalement de la Bize pour ſa grande importunité: & de terre; douce, fertile, aiſee à cultiuer, comme a eſté dit. Si la Nature ne le donne tel, à tels defauts ſera ſupplee par artifice, baſtiſſant vne muraille du coſté de Septentrion ſeruant d'eſpauliere aux Arbres, afin de les tenir en abri: & amendant le fonds, par vigoureux engraiſſemens & excellent labourage. Pres de la mer Mediterranee & autres quartiers, où ces belles plantes ſe plaiſent entierement, ne prend-on communément tant de peine, ains le loge-on auec les autres Fruitiers, ſans ſoin particulier. Les trous ou foſſes pour ces arbres-ci, ſeront faites au meſme temps & de ſemblable capacité, que celles des autres du Verger, & de diſtance raiſonnable ſelon le lieu. Vn bon pied dans terre eſt la droite profondeur que ces arbres deſirent: l'Oranger ſeul y veut

En prouigner les iettons.

Quel moyen pour tranſporter loin ces arbres pour planter.

En quel lieu conuient les planter.

estre planté vn peu plus auãt,d'autant qu'il produit ses racines plus bas que ses compagnons. En plantant ces arbres, l'on ramoulira la terre de la fosse, au fons & és costés, la releuant auec le hoiau : & tout-d'vne-main, y aioustera-on quelques subtils & gras terriers, pour en couurir les racines, meslés auec la terre du lieu. Si ces arbres sont de la grosseur marquee, seront étestez quand on les plantera : mais estans minces & tendres, ne veulent estre beaucoup taillés. On auisera à ce point, que de les remettre au mesme aspect du ciel qu'ils estoient en leur premiere terre : afin que plus facilement ils se reprennent, que moins d'alteration ils trouueront au changement. Apres cela, tous les mois vne fois, sera la terre d'alentour legeremẽt serfoüiee, pour en extirper toutes sortes d'herbes ; à ce qu'aucune n'en succe la substance deuë aux arbres, & pour eux destinee. Deux fois l'an, l'vne en l'Automne, & l'autre au Printemps, tel labourage sera profondé iusqu'aux racines : tout d'vne-main sera adiousté au fonds, quelque bon engressement, pour, meslé auec la terre, augmenter la vigueur des arbres. Mais principalement ce sera en l'Automne, qu'on fumera ces arbres, ou en l'Hyuer, par profiter beaucoup plus toute sorte d'amendement en telles saisons, qu'approchant les chaleurs, pour les raisons ailleurs representees. Aussi est de besoin, d'arrouser ces arbres en Esté, la soif leur estant par trop ennuieuse, iusqu'à les faire mourir. Ne souffrez leurs trõcs estre mouïllez, ains destournez en l'eau, pour le mal qu'elle leur pourroit causer : suffit que leurs racines soyent bien humectees. A faute d'eau coulante, suppleera celle du puits, ou de cisterne, qu'on employera en la necessité. Desirent aussi ces arbres-cy, d'estre souuent curez & esmundez, estans paruenus en leur parfaite grandeur : parquoy, chacune annee l'Hyuer estant du tout escoulé, on les eslaguera curieusement, coupant d'entre les branches tout le superflu : afin que par-entr'elles ne s'entre-touchent, ni aussi n'excedent l'vne l'autre. Sera roigné des cimes le surcroissant qui empesche la bien-seance : & leur causera aussi tel ajencement, ce profit, que le tronc de l'arbre s'en engrossira, pour gaiement nourrir le fruit, & long temps durer en seruice.

Comment. *Quel labourage est requis pour l'entretenement.* *Le soin de leur ramage.*

Les enter.

MAINTENANT conuient enter ces arbres, pour leur faire produire fruits du tout bons & delectables : sans lequel moyen, ne le pourroient-ils faire. Les Orangers, Citroniers, Limoniers, & Ponciles ne souffrent d'estre entez sur autres arbres que sur-eux-mesmes : en quoy se trompent ceux qui les inserent sur des Lauriers, Meuriers, Põmiers, Poiriers, & Grenadiers, où ne font iamais bonne fin. Non plus reçoiuent-ils aucun greffe d'autre fruit, estant ceste race d'arbres, particuliere & discordante à toutes autres, en bois & en seve : Orangers donques, seront entez sur Orãgers : Citronniers, sur Citroniers : ainsi des autres. Toutesfois, se dispense-on en cest endroit auec heureux succez, d'entre-mesler ces fruits-cy, dont ils sortent tres-bien qualifiez : mais c'est auec ceste particuliere obseruation, que de mettre plustost le Limonier sur le Citronnier, qu'au contraire : l'experience aiant apprins, le fruit sortir plus nourri, ainsi qu'autrement : par abonder plus en humeur le Citronier que le Limonier. Mais par-sus tous ses compaignons, le Cedriac (espece de Limon) ainsi appellé en Prouence, est le plus propre à receuoir les escussons des autres : à cause de sa grosse & douce escorce, car sans distinction d'espece s'y reprennent-ils tous, fructifient

tres-bien, & y durent longuement. Les Orangers entre autres, y profitent merueilleusement, portans fruit dans deux ans, à raison de la conformité des fleurs de ces deux Arbres, qui communément les produisent pleines & fortes: & par consequent, fruit beau & bien nourri. La maniere d'enter generalement tous ces Arbres, est l'escusson: la saison, le Printemps & l'Esté, durant la seve, deuant & apres auoir fait nouueaux iettons: aussi quelques-fois, au commencement d'Automne, & le poinct de la Lune, sa montee L'escusson quarré semblable à celui des Oliuiers, est meilleur que le pointu, l'on l'employera donques; & pour tout d'vne main auancer les enteures, ostera-on les rejets du pied des Arbres, à ce que toute la substance des tiges, leur soit reseruee. De chacune de ces quatre races de fruits, Oranges, Limons, Citrons, Limones ou Ponciles, y en a de diuerses sortes, differentes par entr'elles plustost de grandeur & goust, que d'espece: demeurans leur forme & couleur, presques tousiours semblables. Entre les Especes d'Oranger croissans en Prouẽce, est le *Cornut* ou *Bigarrat*, là ainsi appellé, & fort prisé pour son facile accroist. Se trouuent des Oranges, douces, aigres, d'autres participantes de l'vne & l'autre saueur. De mesme de Limons, Citrons, & Ponciles: à quoi en entant conuient prendre garde, pour se fournir des races que mieux l'on aime, & qui plus produisent au lieu auquel l'on est.

En quelle sorte.

Nous auons parlé de couurir ces precieux Arbres en Hyuer, pour les parer des froidures: sans laquelle curiosité: ce seroit peine perduë que de s'efforcer de les esleuer ailleurs qu'és parties Meridionales. Cela escheant, ainsi l'on s'y conduira. Que pres de la muraille dressee au lieu ia marqué, les Arbres soyent plantés du costé regardant le Midi, au deuant de laquelle, dix ou douze pieds loing, vn rang de colomnes ou de pilastres, de pierre, ou de bois sera esleué de la hauteur de douze à treize pieds, equidistantes de sept à huict pieds: elles porteront vn soliueau regnant pour architraue, & icelui auec la muraille, excedant la hauteur des colomnes de trois à quatre pieds, la couuerture dont est question, pour conseruer les Arbres. Icelle couuerture sera composee de chevrons & des aix, legerement, pour auec aisance, la pouuoir oster & remettre selon le besoin: & toutesfois, si bien à profit, qu'elle puisse engarder les pluyes & les froidures de dõner iusqu'aux Arbres estant à couuert sous elle. De paille aussi la pourra-on faire, & d'auttes matieres que l'on recouurera à bon marché, selon le pays, cõme ioncs d'estang & semblables broissailles. Conuiendra fermer les deux bouts de ce logis, à ce que les Arbres ne soyent exposés qu'à vn seul aspect du ciel, assauoir du Midi: lequel logis demeurant là ouuert, les Arbres seront eschauffés le long du iour, y luisant le Soleil dés son leuer iusques à son coucher, durant tout l'Hyuer: au matin y donnant en biais d'vn costé, de mesme au soir, de l'autre, & sur le iour au milieu, y penetrant dedans iusqu'au fons. Encores mieux entrera le Soleil sous ceste couuerture, si on accommode au toict, quelques lucarnes, qui facilement se puissent ouurir & clorre, par où, és belles heures du iour, on donne entree au Soleil: lequel soulageant les Arbres, leur fera gayement passer les mauuaises saisons, estant le pays non du tout abandonné aux froidures, pour lequel seul, ceste maniere de couuerture est inuentee: Mais és lieux Septentrionaux, plus froids que chauds,

Couuertures sous lesquelles ces Arbres demeurent asseurés du froid.

chauds, conuient y ajouster plus d'artifice: c'est de fermer ce logis-ci, de tous costés vniuersellement, aussi bien du Midi que d'ailleurs, en y laissant des grandes fenestres qu'on bouchera auec des vitres ou des chassis de toile ciree, pour autant de temps que le Soleil ne pourra seruir aux Arbres: demeurant cependant le lieu suffisamment esclairé. Pour lesquels Arbres eschauffer, lors que les froidures se renforcent, est besoin leur faire du feu de charbon, ou de quelque bois sec & leger, à ce que la fumee trop grande n'importune les fueilles des Arbres, desquelles encores plus curieusement, en faut aussi esloigner la flamme, de peur de les brusler. Si mieux l'on n'aime se conformer à la magnificence du logis des Orangers de l'Electeur Palatin, ci deuant representé.

Caisses où sont plantés ces precieux Arbres pour les porter à couuert en Hyuer.

OSTER & mettre tous les ans ces couuertures, est ennuieuse despense, principalement és endroits où le plus curieusement conuient aller. Pour laquelle cause, par la Necessité, mere des Arts, a esté trouuee l'inuention de nourrir ces precieux Arbres dans des caisses: tres-loüable en ce qu'à cela se ployent volontairement ces delicates plantes; & si bien, qu'il semble que pour donner contentement à l'homme, elles s'accommodent par tout où l'on les met, se resserrans leurs racines, tant à l'estroit qu'on veut. Et qu'aussi ces Arbres ainsi logés, sont aisément transportés d'vn logis à l'autre, selon les necessités des temps & plaisir des Seigneurs, par là espargnant la peine de reaccommoder de nouueau chacun an, leurs couuertures. Seulement leur doit-on pouruoir, pour vne seule fois, de logis conuenable, pour les tenir à couuert durant l'Hyuer, où facilement seront charriés, par le moyen des rouëlles mises dessous les caisses rendans la charge moins pesante: & aussi, que le lieu auquel ces Arbres sejourneront en Esté, soit ioignant celui de l'Hyuer, si faire se peut, pour auoir tant moins de peine de les remuer de l'vn à l'autre. Tels lieux sont communément voutés, pour la naturelle chaleur que la voute se conserue en Hyuer, au contentement de ces Arbres. En la façon des caisses, n'y a nulle subiection, non plus qu'en la capacité: car de quelle figure qu'elles soyent petites ou grandes, demeurent tousiours bonnes, pourueu que leur matiere soit de longue duree, en quoy conuient s'arrester: estant ce tousiours à recommencer, quand l'on les compose de bois facile à pourrir, mesmes à cause de l'arrousement qui en auance la ruine. Si on desire d'auoir des grands Arbres, en faudra faire les caisses grandes, la raison voulant, que leurs racines soyent logees au large, & ayent plus de terre pour leur nourriture, que les petites. Ainsi des moyens, ainsi des petits, tant ces Arbres s'accordent à tout ce qu'on veut faire d'eux. Voire, en void-on se nourrir & fructifier dans des pots de terre, & petits vazes de bois, que pour leur legereté, vn homme porte où il veut, dans les maisons, és porches, salles, fenestres, les remuant de lieu en autre à volonté: dont l'excellence de telle plante, se represente auec beaucoup de plaisir, quand auec telle facilité l'on void les beaux Fruits & en grande abondance, s'accroistre sur si petits rameaux y paruenans en perfection de bonté. L'entretenement de ces Arbres, ainsi enfermés dans des caisses ou vazes. grands & petits, n'est autre que des precedens; excepté, qu'en ceux-ci, conuient ajouster chascun an, de nouuelle & fertile terre, ostant de la vieille, le surabondant: car puis que leurs racines ne peuuent aller paistre loin,

Petits vazes pour y loger des petits Orangers neantmoins fertiles.

est de

est de besoin les nourrir de bonne substance. Faut arrouser ces Arbres-ci souuent en Esté : mais nullement en Hyuer, de peur de fortifier la naturelle froidure de la saison au detriment de l'Arbre, lequel se maintiendra en bonne humeur par le seul traitement susdit. Les vazes grands & petits, seront percés au fonds, pour vuider l'eau que la terre ne pourra humer, en arrousant les Arbres. L'esmonder leur est necessaire, pour les tenir tousiours bassement : parquoy outre les branches mortes ou flestries, l'on leur en ostera des viues tout ce qui s'entre-pressera, & excedera la conuenable hauteur de l'Arbre, les couppant & roignant auec des serpes bien esmouluës, durant le Printemps, & l'Esté, pendant qu'ils sont en seve. Auec l'ongle aussi, leur ostera-on les bourgeons superflus, croissans en mauuais endroits, par ce moyen les arbres deschargés d'oppresse, fructifieront vigoureusement.

Ceci est obseruable, que de se haster de couurir ou d'enfermer les Arbres, sans attendre l'arriuee des froidures ; pour le danger qu'il y a, qu'à l'impourueu, elles surprennent les Arbres en campaigne : dont est beaucoup meilleur s'auancer trop, que retarder tant soit peu. Cela est neantmoins restraint à la saison, car quelquesfois auient, que l'Automne est fort temperee, voire y reste-il beaucoup de la chaleur du precedent Esté, dont par d'aucuns elle est ditte, en Octobre & Nouembre, l'Estiuet de S. Martin. En ce cas, l'on laissera les Arbres à descouuert, iusques à apparence de changement de temps. Par ce moyen, racourcissant le terme de l'emprisonnement des Arbres à leur vtilité : car ils s'en trouueront tant mieux au bout de l'annee, que moins en Hyuer, auront demeuré sous les couuertures. Pour la mesme cause, du froid, bien que le Printemps soit ja arriué, faut delayer à remettre ces Arbres-ci à l'air, iusqu'à ce que, la crainte du peril passee, par le retrograde des froidures & gelees, ils demeurent en toute asseurance. Quand l'on couurira ou enfermera ces Arbres, sera prins garde que leurs fueilles soyent bien seches: partant, choisira-on vn iour clair & serein, non pluuieux ne bruineux ; car en tel estat, se conseruent-ils mieux sous les couuertures, que s'ils estoyent chargés de rouille. Auisera-on à les remettre en leur premier regard du Ciel, pour ne les esloigner de leur naturel, que le moins qu'on pourra. Seront lors les Arbres deschargés de partie de leurs fruits & fleurs, c'est assauoir, de tout le langui & de peu d'esperance, pour donner tant plus de moyen au restant de faire bonne fin. *Temps de les couurir ou enfermer.*

Ne se peut exprimer la grande beauté de ces precieuses plantes, prouenante, & de l'immortelle & esclattante couleur verte de leur ramage, & des bonnes qualités de leurs Fruits, qui contre le naturel de tous autres, demeurent attachés aux Arbres, la plus grande partie de l'annee : & ce qui en augmente la grace, est, qu'on en void, à la fois, sur mesme tige, des petits, des moyens, des grands, voire leurs fleurs les accõpagner tres-longuement, causans tres-souëfve senteur és lieux où ils sont enfermés. Ce sont voiremẽt delices de Princes & grands Seigneurs, que d'esleuer ces excellens Arbres sous air contrariant à leur naturel : en quoi leur magnificence est plus aisément admiree, qu'imitee. Mais és endroits où sans excessiue despense ces Arbres peuuent s'accroistre, & fructifier : auec le plaisir, le profit y est recogneu *Plaisir qu'on reçoit des beaux Arbres.*

tres-bon, pour les deniers qu'on tire de leur despouille, dont rien ne se perd. Car soyent les Fruits meurs, ou non, les marchands achetent tout, iusques aux mi-pourris & fleurs superflues cheans d'elles-mesmes. Les Fruits parfaitement meurs sont employés à l'ordinaire vsage: les plus minces & menus, pour leur trop d'abondance tombans à terre, sont enfilés pour chaines & ceintures: les grossets non encores meurs, à confire tous entiers: ce qui se trouue de bon és mi-pourris, à estre mis en subtiles rascleures, puis conuerti en confiture: les fleurs, à estre distillees, pour eaux de bonne senteur. De toutes lesquelles choses, tout François tesmoignera, s'il considere la grande abondance d'Orange, de Citrons, de Limons, de Ponciles, qu'on transporte par tout ce Royaume, mesmes à Paris grandes batelees.

Le profit qu'on en tire

Palmier.

Ces precieux Arbres, seront suiuis d'vn autre de leur qualité, c'est assauoir, du Palmier, produisant l'exquise Prune Datte, qu'on nous enuoye de la Barbarie. Le fondement en est le noyau de la Datte, semé à la maniere des autres, & sous ces particularités, que de le choisir nouueau, non de fruit longuement gardé: tel ne voulant sortir à l'air: & de l'enfoncer quatre doigts dans terre, souple, deliee & de long temps engraissee auec des subtils fumiers. Ce sera au mois de Feurier, en lieu regardant le Midi, ayant vne muraille en dos pour espauliere, luy faisant abri. L'on mettra quatre ou cinq noyaux ioints ensemble, afin que de deux ou trois qui auront bouté, se compose le tronc de l'Arbre: car vn seul, pour sa foiblesse ne peut satisfaire à cela. Ainsi vnis & comme colés ensemble communicans leurs vertus, formeront le tige du Palmier, qui s'en rendra bien asseuré. Ne le laisserés en la Pepiniere plus de trois ans, ains au bout de ce terme-là, le transplàterés au lieu où l'aurés destiné pour tousiours & là le traiterés auec soin, selon son merite mesme, en le parant du froid par couuertures. C'est vn Arbre fort tardif à croistre, aussi dure-il longuement ayant vne fois prins terre. Il ne fructifie qu'au bout de cent ans, selon Pline & la commune opinion. Pour laquelle tardité, neantmoins, ne laissera l'homme d'esprit, d'en parer son Iardin, tant pour le plaisir de voir les rameaux de cest excellent arbre, que pour l'esperance du Fruit qu'il en laisse à ses successeurs. Il y a en la Palme, masle & femelle, s'entr'aimans tellement, que separés l'vn sexe de l'autre, ne fructifient point, mais assemblés, portent en leur temps abondance de Dattes, plus toutesfois la femelle que le masle. Les Dattes sortent des rameaux des Arbres sans moyen, c'est à dire, sans queuë, comme font toutes autres Prunes: ce fruit ayant cela de particulier: & l'Arbre, de n'auoir aucun brancheage, ains seulement des grandes fueilles longues sortans directement de la teste de l'arbre, esleuee sur son tige, de cinq à six pieds, dont il se façonne grand & beau à voir. Aussi, mais par le temps, son tige vient fort gros, qui cause planter le Palmier dans terre ferme, non dans des caisses, comme les Orangers: ou ce seroit pour le seul plaisir des rameaux, sans se soucier du fruict auenir.

Cannes de Sucre.

D'où venues.

Povr faire bonne bouche, finalement i'adiousteray à ce roole, les Cannes de Succre, afin aussi qu'accouplees auec les Orangers & ses compaignons, le Iardin soit parfaitement ennobli, & rendu du tout magnifique. Ceste excellente plante, s'est despuis peu d'annees en ça domestiquee en Prouence, où elle a esté apportee des Isles Canaries & de Medere.

Les pays

Les pays chauds, dont ces Cannes sont originaires, nous donnent auis d'en tenir tel conte, que des Arbres susdits, pour les loger & traitter en mesme lieu, & sous mesme artifice qu'eux, puis que communément telles plantes craignent les froidures. Ces Cannes aiment la terre tres-fertile, legere & douce, & d'estre souuent arrousees. Tel fonds leur appresterons-nous, sans leur espargner l'eau au besoin. Aussi auec semblable facilité, leur parerons-nous les iniures du ciel, comme sera monstré. La culture de ces Cannes estant de par deça, plus nouuelle que difficile, donne courage à tout gentil esprit, de se meubler de si precieuse matiere, qui est le Sucre, lequel croissant par son industrieux labeur, dans son propre Iardin; en receura d'autant plus de contentement, que plus chacun prise les choses prouenantes de sa dexterité, que d'ailleurs. Ces Cannes ressemblent aux autres communes, qu'on appelle aussi, Rozeaux, & en tige & en fueille, hors-mis, qu'elles ne montent si hautement. L'vne & l'autre Canne, s'edifie par racines & bulbes, ce qui rend la chose assés aisee : d'autant que les bulbes pour leur durté, se peuuent conseruer saines, plusieurs iournees, donnans par ce temps, loisir de les transporter assés loin, comme de la Prouence à Paris, en les empaquetant ingenieusement. Plantees & reprinses qu'elles soyent, au bout d'vn an on les pourra prouigner, pour en augmenter la race, non que cela soit necessaire. Cela s'entend si elles sont plantees en terre ferme, car estans dans des caisses, la petitesse du logis ne permettroit cest eslargissement. Le Sucre croist dans le tuyau de la Cãne, lui seruant de mouëlle: pour lequel recueillir, les Cãnes sont couppees pres de terre vers la mi-Septembre, apres hachees par tronçons de quatre doigts ou demi pied chacun, puis bouillis en eau claire dans des chauderons, iusqu'à ce que la substãce en soit du tout sortie, laquelle demeure seule par la patience d'en faire exhaler l'eau, par la longue ebullition, dont le Sucre s'affermit. Pour en manger de frais, ne faut que le succer des tronçons de la Canne, comme l'on fait du miel auec la cire freschement tiré de la rusche, Ce couper rés de terre, facilite la conseruation des Cannes, car par dessus les tiges, qui restent presque tous dans terre, est tres-aisé de faire des couuertures portees par des petits paux esleués sur terre, seulement de deux ou trois pieds, qui tenans les racines couuertes contre les mauuais temps, des froidures, des neiges, des gelees, des pluyes importunes, demeureront asseurees, & icelles estans eschauffees par fumiers, ne pourront aucunement sentir telles iniures. Dont plus asseurément passeront l'Hyuer ces plantes-ci, n'en ayant qu'à defendre les racines, que si on estoit contraint leur parer & racines, & rameaux tout ensemble, comme l'on fait des Orangers & semblables Arbres. Apres l'Hyuer au retour du beau temps, sont ostees ces couuertures, & les plantes se remettent à rejetter comme deuant, s'accroissans en haut durant l'Esté selon leur naturel.

Leur culture.

En quel endroit de la Cane croist le Sucre.

L'ARBRISSEAV portant le Cotton sera ici enroollé, parce qu'estant de pays chaud, desire communication de traittement auec les precedentes plantes. L'isle de Malthe abonde en tel Arbrisseau. S'edifie par graine, laquelle l'on trouue dans le Cotton, que les marchands vendent par toute la France. Desire terre plus seche qu'humide, toutesfois vigoureuse. Conuient la semer en Automne. La plante monte de trois à quatre pieds sur terre. Iet-

Cotton.

te des

te des petites pommes, lesquelles s'approchans de maturité, s'entre-ouurent en croix à la pointe, comme la Grenade, par là faisant iour au Cotton, qu'on void blanchir le long des fentes de l'escorce. Puis estant du tout meur on y trouue quatre petits paquets de Cotton, si bien agencés, & si fort serrés, qu'en chacun y a vne poignee de Cotton, lequel par apres seroit impossible de remettre en si petit lieu qu'il occupoit auparauant, tant la Nature est industrieuse.

LE GENERAL GOVVERNEMENT ET culture des Arbres fruitiers.

CHAPITRE XXVII.



EN VAIN l'on plante & ente les Arbres, si on ne se resoud à les entretenir: car comme apres auoir fait naistre le bestail, se faut soigner de lui donner le laict en son commencement, & apres des herbages pour le nourrir & fortifier, ainsi est de besoin, ayant fourni le Verger d'en auancer les Arbres par opportun labourage: afin que tost ils produisent des Fruits, & longuement subsistent en bon estat: ne pouuans que maigrement & auec langueur, faire l'vn, ne paruenir aucunement à l'autre, si par paresse, auarice, ou ignorance, l'on ne les traite ainsi qu'il appartient. Parquoy, qui n'a grande affection à ce mesnagement, ne doit penser seulement, à esleuer vn Arbre, pour le soin continuel necessaire d'accompagner celui qui souhaite de voir sa maison abondamment pourueuë, en toutes saison, de toutes sortes de bons fruits. Le labourer à la charruë, ou le houër à la main, & le fumer, sont le vray traitement du fond des fruitiers: lesquels deschargés du superflu brancheage, le coupant à propos & à temps, ne peuuent faillir à rapporter cõtentement. De l'esbrancher des Arbres, est sorti cest antique prouerbe, selō Columelle parlant des Oliuiers, *Que qui les laboure, les prie de porter: qui les fume, les supplie: & qui les esbranche les contraint.* L'arrousement venant par dessus & opportunément distribué, est ce qui oste aux Arbres, toute excuse de fructifier. Car souuent il auient, que la secheresse interuenant, rauit toute l'esperance du laboureur, pour bien & curieusement qu'il ait preparé & la terre & les Arbres: mais où il y a de l'eau, & donnee à propos, ne peut-on craindre telle perte, le ciel estant fauorable.

Quelles œuures requises à l'entretenemēt des Fruitiers.

Faut tenir le Verger rempli d'arbres.

C'EST vn article de beauté vtile, que de tenir le Verger rempli d'Arbres, ne pouuant estre que difforme, defaillant en nombre: ne fructueux, n'estant fourni de plātes requises. Ioint qu'autāt couste de labourer le parterre, mal, que bien meublé. Donques ayant planté le Verger, tascherés par bon traitement à faire viure les Arbres, à ce que s'il est possible, aucun ne defaille: remarquant soigneusement les plantes qui n'ont voulu se reprendre; ou qui estans reprinses, sont, par accident, depuis mortes, pour apres en leur place y en surroger des viues. Le plustost qu'on peut reparer telles defectuosités est le meilleur, pour la difficulté, ou plustost impossibilité de faire croistre des noueaux Arbres, parmi la foule des vieux: ceux-ci au detriment de ceux-là occupans la terre, & le ciel, si que passees les trois premieres annees, ne vous

en reste

en reste par apres, grande esperance de contentement. C'est pour les Vergers estroitement plantés, car où les Arbres sont posés au large, plus de loisir a-on de pouruoir à tels defauts: non toutesfois tant, que le retardement ne soit tousiours prejudiciable, pour l'auantage que les premiers Arbres ont par dessus ceux qui viennent apres: leur inegalité rendant le Verger, & moins plaisant, & moins fructueux.

Tovs Arbres generalement desirent la culture, plus ou moins s'y delectans les vns que les autres, selon la diuersité de leurs naturels. Nous auons veu l'Oliuier, quoy qu'Arbre delicat, attendre patiemment le loisir du laboureur, & qu'apres auoir longuement langui, la bonne culture redonnee à propos, le remet en vigueur. Au contraire, le Noyer (bien que du rang des grossieres plantes) ne pouuoir souffrir la negligence, ni par renouuellé bon traitement, estre remis, si la culture qu'on lui a accoustumee en sa ieunesse lui est deniee, tant soit peu, voire la premiere interruption, luy causer la mort. Pour donques ne se deceuoir, le mieux qu'on pourra cultiuer les Fruitiers, sera le meilleur, & le plus desirable & loüable, que ce soit auec moderee despense: d'autant qu'en cest endroit est question d'accoupler le profit au plaisir, non s'arrester au seul cõtentement. Ainsi que le desirés, auiendra, si aués l'eau à commandement, & que soyés pres de quelque bonne ville, pour debiter la potagerie que le fonds de vostre Verger, seruant en Iardinage, rendra: d'où sortira argent à suffisance pour satisfaire largement à tous frais, si que pourrés dire entretenir vos Arbres pour neant. Mais d'vn entretenement exquis & nompareil, le rapportant aux Fruits, lesquels en sortiront d'autant plus gros, beaux, & exquis, que les autres, n'estans cultiués auec tel soin, qu'il y a de difference entre les francs & sauuages. Si ne voulés entretenir tant de Iardin comme vostre Verger est grand, pourrés vser de retranchement: diuisant tout le lieu en trois ou quatre parties, plus ou moins, pour l'vne d'icelles estre, seule, jardinee vn couple d'annees de suite: apres sa voisine de mesme accommodee, ainsi des autres, faisant par ce moyen courir le Iardin par tout le Verger, comme si c'estoit parc à brebis: de telle sorte qu'il n'y ait recoin en tout le Verger, qui au bout d'vn temps, ne se ressente de la faueur du Iardinage. Ayant le Iardin fait la ronde par tout le Verger, repassera par son premier chemin: dont, les Arbres se trouueront parfaitement bien cultiués, & le Iardin mesme mieux accommodé, que ailleurs: desirant, ceste espece de domaine, tousiours terre nouuelle, pour estre deschargé de l'importunité de plusieurs bestioles qui degastent la potagerie dans terre, sur tout les oignons, mesme la courtiliere, ainsi ditte en France, & sterpi en Languedoc, plus aux vieux Iardinages qu'aux nouueaux. Sera continué ce jardinement, iusqu'à ce que par l'accroissement des Arbres, sous leur ombrage, la potagerie se trouuera opprimee: auquel cas, cedant le Iardin aux Arbres, les Arbres demeureront fortifiés suffisamment, pour se passer de tant exquise culture, se contentans de moindre traitement.

Et en labourer le fonds.

Les moyens.

De là en hors, diuersement manie-on les Arbres du Verger, selon les lieux & fantasies. Aucuns abandonnent les Arbres à la prairie, ne les cultiuans du tout rien, ou si peu, que le houër à l'entour des tiges ne leur peut seruir de beaucoup, attendu l'estenduë des racines se paissans au loin. Autres

Diuers auis sur l'entretenement du fonds du Verger.

leur con

leur continuent la culture iusqu'à leur extreme vieillesse, semans au parterre quelques grains; pour, comme d'vne imposition, tirer la despense du labourage. Et bien que ceux là quelquesfois rencontrent bien, c'est par le benefice du fonds & de l'air, que cela procede : & particulierement pour certains arbres supportans assés bien le non-labourer, comme entre autres, les Pommiers & Poiriers. Mais tousiours, pour la generale bonté des fruits, ceux-ci se treuuent mieux fondés, d'autant que toute sorte de fruits sortent meilleurs de terre labouree, que de la delaissee, comme a esté dit. En ceci est vtile le parterre du Verger empreé, que d'engarder les fruits de se froisser cheans de maturité sur l'herbe: & que sans grande tare du foin, plaisammēt, l'on se pourmeine en tous temps, sous les arbres. Sur lesquelles commodités balancees auec leurs contraires, le prudent & sçauant mesnager prendra auis selon son lieu.

Quelle prairie est la moins nuisible aux Arbres.

S'IL eschet de conuertir le fonds du Verger en prairie, à la commune preferera-on la Luzerniere, pour le naturel de la Luzerne ou Saint-foin, qui non plus que les arbres, ne veut estre broutee par les bestes : & qui au bout de dix ou douze ans veut estre arrachee, comme a esté monstré, chose qui reuient au grand auantage des Arbres, lesquels apres long sejour, se trouuent rauigouris, comme renouellés par ce defrichement. A la Luzerne, nuisent les ombrages des Arbres, desquels elle est empeschee, & de s'accroistre au pré, & de se secher, estant fauchee, & aux Arbres la Luzerne cause ceste incommodité, que de leur faire endurer la soif en Esté, elle ne voulant estre arrousee. Lesquelles difficultés seront adoucies, en fumant le fonds pour auancer l'herbe, & apres l'auoir coupee, l'emporter dehors le Verger au plein pouuoir du Soleil, pour s'y secher & preparer: & touchant l'arrousement, y aller retenu, afin que seulement pour rafreschissement és grandes chaleurs, l'on leur face courir vn peu d'eau, dont en ce cas, la Luzerne n'en sera qu'accommodee, ainsi qu'a esté representé ailleurs.

Au iv. Lieu, Chap. iv.

Quels grains moins importuns.

QVANT aux grains, les moins nuisibles aux Arbres, sont les legumes, exceptés les ciches, que bannirons du Verger auec les orges & millets, pour leurs naturels dessicatifs, importunans par trop les Arbres, de mesme les chanvres & les lins : retenans les fromens, segles, & auoines, pour y estre semés, ainsi que mieux s'accordera: non toutesfois auec esperance de grand rapport, pour l'embarras des ombrages, ains seulement pour en retirer ce qu'on pourra à la descharge du labourage. Ici se represente le degast qu'on fait des bleds en les trepignant, pour cueillir des arbres les fruits primerains ou de hastiueau, comme Cerises, Poires musquees, Abricots, & semblables: afin que ce mal preuen de loin, soit destourné dés la fondation du Verger mesme. Cela se fera en rengeant à part les arbres dont la maturité des fruits precede celle des grains, sous lesquels semerés autre chose que bled de telle subiection : où y en semant, la perte s'arrestera en peu d'espace de terre que tels Arbres contiendront, plus supportable, que s'ils estoyent escartés par le Verger. Les Pommiers, tres-petit nombre excepté, ne causent tel desordre, ni aussi generalement les Poiriers d'Automne & d'Hyuer : non plus les Figuiers, Coigners, Mesliers, dont la tardité des Fruits donne loisir de retirer, entiere, la despouille du fonds.

L'on peut

LE Saffran y peut estre mis, souffrant & le trepis en herbe, & le cueillir de son

son poil, sans autre deschet que general, venant de l'ombrage des arbres, sous lesquels ne rapporte tant la Saffraniere, qu'exposee en plein Soleil. La chaleur du Saffran altere aucunement les racines des arbres, mais l'eau interuenant là dessus, corrige telle intemperie sans nuire au Saffran qui en est accommodé, opportunément distribuee. Le remuer du Saffran reuient au soulagement des arbres, quand pour iceluy de quatre en quatre, ou de cinq en cinq ans, la terre est de nouueau rompuë & remuee, sens dessus dessous, dont les racines des arbres reprennent nouuelle force. Vtilement aussi fera-on des raues & naueaux sous les arbres. Leur labour & cueillete (qu'on fait en les arrachant) accommodant les arbres.

tre du saffrã au Verger.

Et des raues

Reste vn autre moien, pour, à bon marché, cultiuer le Verger: c'est de planter quant-& les arbres, de la vigne, parmy laquelle s'accroissans les arbres, auec eux, elle rapportera du fruit pour satisfaire aux frais du commun entretenement de ces plantes, ainsi meslangees. Non toutesfois pour guieres plus long temps, que pour vne vingtaine d'annees, passees lesquelles, la vigne opprimee sous l'ombrage des arbres accreus en perfection, sera arrachee: quittant la place aux arbres, qui seuls l'occupant, de là en hors, s'y maintiendront en bon estat, autant longuement que le naturel des plantes le permettra à cause de la prouision de bonne nourriture, que par le moyen susdit, les arbres auront faite.

Aussi y planter de la vigne.

L'excès de chaleur & d'humidité causant la ruine des fruitiers, fait que plusieurs condamnent du tout le fumer & l'arrouser des arbres. Monstrant l'erreur de telle opinion, dirai au contraire, que pour auoir abondance de bons fruits & precieux, le fumer & l'arrouser sont tres-requis aux arbres, comme l'excellence de leur nourriture: pourueu qu'auec iuste proportion l'on se serue de l'vn & de l'autre. Et de fait, où treuuera-on les fruits exquis, qu'és lieux engraissés & arrousés, ainsi qu'il appartient? Non és importunés du trop maigre, gras, sec, & humide. Ce sera dõques auec vn Iusques-où, qu'emploierons ces commodités, à ce que nos arbres se maintiennent en bon estat. Ceste restrinction se rapporte à la qualité des fumiers, & des eaux; à leur quantité, au temps, & moien de leur employ, mesmes au païs où l'on est. Le meilleur fumier pour les arbres, est le plus vieux & mieux pourri, ou neufs & vigoureux terriers: les eaux, celles de fontaine ou autres salutaires, telles qu'auons choisi pour la prairie. Cõuient moderément vser de l'vn & de l'autre, car mieux vaut fumer & arrouser, peu & souuent, que trop à la fois. Le temps en est diuers, pour la diuersité de ces deux matieres. Le fumier pour eschauffer les arbres, sera emploié en Hyuer: & l'eau pour les rafreschir en Esté. ainsi l'on corrigera, & les froidures & les chaleurs. Les racines des arbres seront deschaussees: apres l'on les recouurira auec les engraissemens meslés parmi de la terre du fonds, à ce que le pur fumier ne joigne aux racines des arbres, de telle matiere reamplissant la fosse en la reünissant au plan sans aucun releuement. L'on destournera l'eau des racines, afin de n'y croupir iamais, ains seulement y decoulera-elle en passant. en cest endroit se seruãt de l'adresse du Iardinier, qui n'arrouse iamais l'herberie, qu'en la necessité. Aiant mis le fonds de vostre Verger en legumes, bleds, saffran, naueaux, ou raues, ne ferés difficulté d'y faire couler l'eau au besoin, par des petits canaux qu'à cela aurés fait approprier. De mesme ferés de la vigne, par-

Discours sur le fumer & l'arrouser des arbres.

mi laquelle seront plantez vos arbres, sans auoir tant d'égard au deschet du vin (qui ne sort iamais si bon de lieu humide, que de sec) qu'au profit des arbres, lesquels aussi tiennent ici lieu de principal, & la vigne d'accessoire. Ainsi maniés les Fruitiers, & suiuant les instructions suiuantes, ne douterez de leur bon & long seruice.

Conduite de leur brãcheage. Ce n'est pas tout, que de cultiuer le fonds des Arbres, il se faut soigner de leurs branches, où gist la plus subtile maistrise de leur gouuernement: pratiquee par tous pays, non restreinte en aucuns, cõme l'arrousement, qui n'est employé pour les arbres, qu'és endroits fort eschaufés du Soleil. Les arbres ne peuuent beaucoup fructifier, ne long temps demeurer en seruice, estans surchargés de brancheage. Pour laquelle cause, il ne faut cercher l'abondance des gros fruits, bien nourris, & bien qualifiés, és grands arbres, touffus, abondans en ramage; par ce que le tronc de l'arbre ne peut satisfaire, à la fois, à ces deux charges: ni aussi de tels arbres surchargés esperer longue duree, ains de succomber sous le fardeau, & se ruiner eux-mesmes. Ces maux se previendrõt en eslaguãt les Arbres du superflu, leur laissant à nourrir peu de branches: lesquelles tirans leur vie des racines, qui demeurent entieres, la redonneront aux fruits auec beaucoup de vigueur, dont ils sortiront & en abondance, & qualifiés ainsi qu'il appartient. Et si en demeureront les arbres, sains & robustes, pour longuement durer en seruice, quand ayans gaiement nourri les fruits, resisteront fermement aux tempestes, vents, brouter des bestes, vermines & autres accidẽts, ausquels ils sont suiets: par ce moyen euitans de s'enuieillir trop tost, & en suite, de perir langoureusemẽt. Or sans redire ce qui a esté enseigné, sur le dresser des ieunes arbres: ici sera monstree la continuation de telle doctrine, pour l'appliquer selon l'aage des arbres & les circonstances. Esmvnder, Eslagver, Etester, sont les œuures conuenables à la rameure des Arbres auancés, qu'on emploie pour abaisser l'orgueil des ieunes & luxurieux arbres, & hausser le cœur aux vieux & langoureux: par ce moyen, reculãt & auançant les arbres, qui par ieunesse, vieillesse, accident, ou autre cause, defaillent. *Esmunder. Eslaguer. Etester.* Esmunder, est oster le mort & rompu: Eslaguer, les branches inutiles & nuisantes croissans en mauuais endroit, empeschans la grace de l'arbre: Etester, couper generalement toutes les branches pour faire reprendre nouuelle vigueur à l'arbre, & comme nouueau mesnage, lors qu'on le void succõber. Tousiours auec instrumens bien tranchans taillera-on les arbres, tant rondement qu'on pourra, sans en rien esclater ni escorcer, faisant la trenche fort vnie & pendante d'vn costé, pour rejetter les eaux de la pluie Le temps en est apres l'Hyuer, lors que les Arbres sont en seve, afin que par icelle la playe de la couppe soit tost recouuerte: ce qu'on ne pourroit esperer, prenant les arbres encores endormis, comme plusieurs ignorans font, ce que ie redi pour l'importance de ce mesnage. Car les taillant en Hyuer auant qu'ils facent semblant de pousser, la trãche se seche en se noircissant, sans se pouuoir iamais recouurir, ou bien à tard, souuentesfois, à la ruine de l'Arbre. Mais par le contraire, l'humeur de la seve se treuuant preste, secourt subitement la playe, quand on la fait au temps nouueau. Chose qui se preuue par l'experience & bien apparemment par les entes faits à l'escusson qui faillent à se reprendre, desquels en tres-peu de temps la cicatrice de l'incision faite au sauuageau, est tres-bien consolidee par la seve interue

ve interuenant là dessus. Dans le mois de Mars cela se pourra commencer, sans aucun regarder de Lune, & continuer iusqu'à la fin de May; & en somme, tant que la seve vous accompaignera: cessant lors, que la seve tarira par trop de chaleur. Et si on desire de se seruir en Hyuer du bois des vieux fruitiers, l'on les étestera en Octobre ou Nouembre, à la charge, toutesfois, de laisser aux brāches des longs chicots pour les retailler plus bas en endroit vif au renouueau, pour les raisons dites. Tous Arbres veulent estre Esmundés & Eslagués chacun an, les deschargeant, premierement, de tout bois mort; puis des branchetes superfluës, en suite, leur roignant les cimes des principales branches excedantes les autres, tout ce qui fondroie & recourbe en bas, coupant ce qui s'accroche & entortille par dedans l'Arbre, & en somme, tout ce qui luy oste sa grace & le difforme: afin que façonné ainsi qu'il appartient, il s'en represente beau à la veuë, & desuelopé d'empeschement, puisse gaiemēt fructifier. Souuentesfois, par dedans l'Arbre s'accroist vne ou deux branches plus fertilement que les autres, qui engloutissent toute l'amour de l'arbre, cōme à cela par dessus tous, sont suiets les Oliuiers & Pruniers, Telles branches seront entierement coupees, dés qu'on les descouurira, de peur que ne remediant à tēps à ce mal, l'arbre ne s'en aneantisse à la longue. Aussi toutes autres branches mal plaisantes & importunes, dont l'arbre eslagué, demeurera à deliure, pour auec lustre tenir tousiours au Verger, rang plaisant & profitable. Quant à l'étester, on ne sçauroit dire quels sont les arbres en auoir plus de besoin, les vieux ou les nouueaux. Le plus souuent ceux-cy perissent par trop abondante humeur (comme les hommes sont sujets à se perdre par trop grande prosperité) causant plusieurs rameaux aux arbres, se iettans en haut, lesquels attirans à eux toute la substance des racines, les troncs en demeurent minces & mal fondés: qui ne pouuans supporter la charge de la rameure, & icelle la violence des vents, ayans grande prinse sur elle, les arbres entiers en sont facilement renuersez à terre. A cela l'vnique remede est de couper la teste de l'arbre qu'ainsi l'on void tenir le chemin de sa ruine, & ce entierement & rondement, comme à vn saule, en y laissant des chicots longs de demi pied, plus ou moins, sur lesquels l'arbre rejettant de nouueau, en augmentera ses racines, les allongera, prendra terre, & s'y affermissant, renforcera son tronc, & dans peu d'annees refaçonnera son ramage plus beau que deuant. Touchant les vieux, par le mesme ordre on les renouuellera, dont deschargés de leur fardeau, font nouuelles branches, & par ce moyen, se remettent tresbien. Seruant mesme remede à contraires maladies des arbres à reprimer la ieunesse des vns, & à supporter la vieillesse des autres. Mais c'est à la charge de les eslaguer l'annee d'aprés, ostant les rejets superflus dōt abondent tous arbres etestés de nouueau: car les y laissans tous, ce seroit opprimer l'arbre par surcharge, luy ostant, & la grace, & le moyen de bien fructifier. Ainsi vos Fruitiers tenus nettement, par Esmonder, Eslaguer, & Etester, (ces remedes employez selon les occurences) se conserueront tresbien auec requise bien-seance. Auquel mesnage vous-vous affectionnerés d'autant plus, que plus verrés de bons Fruits sur les arbres conduits par cest ordre, qu'és autres accablés sous le fardeau de leur vieil ramage: lesquels ne pouuans fournir à tant de nourriture, ne rapportent fruits que mal

En quel temps.

Commun naturel des arbres.

Cecy est à remarquer.

Vertu de l'étester des arbres.

Mesme remede, seruāt à contraires maladies des Arbres.

Comment. employer l'etester.

qualifiez,& encores en petite quantité. Auec ceste distinction ouurerez icy, que de n'etester beaucoup d'arbres à la fois, bië que necessaire, ains en prendrez quelque petit nombre chacun an, afin de ne vous priuer, tout à coup, de grande abondance de fruit, de la faute duquel, pat tel ordre, ne vous sçauriez recognoistre. Tout-d'vne-main seront reentez les arbres qu'etesterez, vieux & ieunes, afin qu'auec le renouuellement de leurs branches, le fruit s'en affranchisse d'auantage. Et encores que le fruit en soit bon, meilleur se rendra-il quand mesme ce ne seroit que d'y remettre de leurs propres greffes, côme ailleurs ai monstré l'efficace de telle curiosité. Mais ce dernier reentement vise là premierement, qu'escheant d'auoir dans vostre Verger quelques arbres, dont le Fruit ne vous agree de tous points: ou qu'aiez trop grand nombre d'arbres d'vne mesme sorte, quoy-que bonne, par ce moyen les augmenterez, diuersifierez, & changerez à vostre plaisir. Et ne doutez que cela recule aucunement vos Arbres, car les jettons de nouueau reaffranchis, s'en agrandiront aussi tost: voire & plus vigoureusement repousseront-ils, que procedans directement de l'arbre. Tout le retardement qu'y pourroit auenir, c'est de l'attente des nouueaux iets, pour sur iceux enter en fente l'annee d'apres, si tant voulez attendre. Car si desirez d'enter en petite coronne, le pourrez faire à mesure de l'etestement: ainsi qu'a esté representé. Ou bien, en canon ou escusson, dans le mois de May, ou celuy de Iuin ensuiuāt, sur les premiers jettons que les arbres feront: dont sans nulle attente, vos arbres etestés, se reuestiront de ramage reaffranchi en perfection. Ce reentement donne aussi lieu aux nouueaux fruits, qui d'annee en autre suruiennent: sans laquelle commodité, ne pourroyent-ils estre logez au Verger ja rempli, au grād mescontentement de tout homme d'esprit, qui desire son Verger estre fourni de toutes sortes & especes de fruitages, & qu'aucun de ses voisins ne le deuance en ceste exquise mesnagerie.

Reenter les vieux arbres & son vtilité.

Secret digne d'admiration pour faire fructifier vn arbre,

CONTRE les maux de la ieunesse & de la vieillesse des arbres, est le remede susdit: lequel seruant aussi à la guerison de la sterilité, se rend admirable en cest endroit. Il eschoit bien souuent qu'apres auoir eu prins beaucoup de peine au dresser du Verger, aucuns arbres se treuuent ne vouloir nullement fleurir, ni par consequent fructifier: bien que marqués pour le contraire, beaux & grands, s'estendans en brancheage, par là trompans l'esperance de leur esleuement. La correction de ce vice, se fait, en roignant les cimes des branches de l'arbre, ieune; auancé en aage & en rameau, qui n'a jamais rien porté, tenu pour sterile. Mais c'est sous l'estroite obseruation du dernier iour de la Lune finissant en Ianuier, que seul conuient emploier en ceste action, sans s'y dispenser. Icelui donc tel choisi, l'arbre sera vniuersellement tondu en toutes les branches, d'icelles en coupant, tant ou si peu, que la bien-seance de l'arbre le permettra. Apres laisserez faire à la Nature, car sans vous faire languir, à la prochaine Prime-vere vous fera paroistre la vertu de ce secret, par les fleurs dont l'arbre sera reuestu, en suite par le fruit. Et à ce que soyés asseuré de cest admirable trait de mesnage, sans estimer que nonobstant l'artifice l'arbre n'eust laisé alors de fleurir estant arrriuee son annee de porter, aioustez y, commme pour essay, ceste subtilité, C'est de n'en roigner de l'arbre qu'vne portion, la moitié, le tiers, ou le quart: & verrez que la partie roignee, sera seule fleurie, au restant de l'arbre, n'y ayant aucune

aucune fleur. Par mon exemple particulier, plusieurs de mes amis se sont instruits de cest exquis & vtile iardinement, auec beaucoup de plaisir, contemplans les merueilles du Createur, en l'ordre qu'il a ordonné à la conduite des choses de ce monde.

Contre les Chenilles qui tourmẽtent les arbres.

Les Chenilles, les vers, & les fourmis, sont les plus communs ennemis des fruitiers dont ils reçoiuent beaucoup d'importunité. Le plus asseuré moyen de garder les Arbres des iniures des chenilles, est d'en recercher diligemment l'engeance durant l'Hyuer, pour s'en despestrer. Chose lors fort aisee à faire, n'estant question que d'en prendre les œufs, & les casser. Lon les treuue assemblés dans des paquets enuelopés auec des fueilles sechees, liés à tout de la toile de ces animaux, comme ouurage d'araigne, & iceux paquets suspendus dans les branches des arbres. Il ne faut que se resoudre à telle recherche, pour en venir à bout, y cõmettant vn homme curieux, qui toute œuure laissee, trauaille à ceste-cy la saison en estant venue, qui est durant tout l'Hyuer iusques au Printemps. Si la curiosité & la patience du recercheur n'ont loyalement esté emploiees, se recognoistra au renouueau, quand les chenilles, qui auront eschappé la main de l'homme, à sa honte, se pourmeneront par l'arbre: & ce sera alors au refaire, chassant apres ces laides & nuisibles bestioles: mais aussi s'il n'y vse de diligence, les prenant dés aussi tost qu'elles seront escloses (ce qui sera alors asséz facile, les trouuant encores assemblees) & leur donnant loisir de s'escarter, par-apres, ne feroit que perdre sa peine de cuider les attraper. Aucuns, auec du filet pendent dans l'arbre en diuers endroits, des escreuisses, vifs; où mourans & se pourrissans, rendent odeur tant puante & contraire aux chenilles, qu'elles en tumbent mortes à terre. Autres aspergent dessus les branches de l'arbre, de l'eau en laquelle l'on aura fait mourir & pourrir des escreuisses: desquels remedes auec peu de frais pourra-on faire l'experience.

Les vers.

Les vers se fourrent dans le bois des arbres, & és troncs & és branches, entre l'escorce & le bois, plus frequemment, toutesfois, és Pommiers qu'és autres Fruitiers: & ce à leur extreme ruine, si de bonne heure n'y est remedié. Cognoissant le mal par l'enfleure de l'escorce, & certaine liqueur distillante de tel endroit, là incisera-on l'escorce, & du bois sera osté tout ce qu'on y treuuera de pourri, le coupant iusqu'au vif: & apres auoir tué la beste, & fait vuider son venin; pour consolider la plaie, sera mis sur icelle, vn emplastre composé de fumier frais, de beuf ou de pourceau, de la chaux neufve, & de la sauge, l'y attachant auec du linge & des oziers, pour y demeurer tant qu'il y pourra tenir, & iusqu'à ce que l'incision soit reparee.

Les fourmis.

Si les fourmis tourmentent l'arbre, ne faut qu'en le secouant les abbatre à terre: & pour les engarder de remonter, oindrés du tronc de l'arbre quatre doigts sur terre, demi pied de large comme vn cercle, auec de l'huile d'oliue ou de noix, & par dessus saupoudrerez de poussiere de charbon de quel bois que ce soit, laquelle s'attachant à l'huile, arrestera tout court le passage des Fourmis, si que demeurans en bas, ne pourront nuire, ni aux tendrons des arbres, ny à ses fruits. Mais si desirés les chasser du tout des arbres, par le moyen de la suie de cheminee, de la cendre, du charbon, de la scieure de chesne, ensemble ou separés mises au pied de l'arbre, en viendrés à bout, en deschaussant vn peu l'arbre: car quelle que soit de telles matieres,

tue, ou chasse les Fourmis au loin, mesme à la premiere pluie tumbant dessus: au defaut de laquelle suppleera l'arrousement.

Oster la mousse des arbres..

OVTRE lesquelles nuisances, la mousse surprend quelques fois les arbres, auec semblable incommodité que la galle les enfans. Pour les guerir de telle maladie, la patience d'oster la mousse en fera la raison : ce dont on viendra facilement à bout sans offenser l'arbre en son escorce, en abbatant la mousse auec vn cousteau rabbatu, non trancheant; ou, & auec moins de danger de blesser l'escorce, auec vne piece de bois fort & solide, à ce appropriee. Sur quoy interuenant l'étester, fortifiera tellement le remede, que l'arbre s'en renouuellera. Parce que la vigueur qui souloit estre employee à la nourriture du tronc & des branches, donnee au seul tronc, par son abondance, expulsera d'iceluy toute langueur, le faisant rejetter plus copieusement que deuant: si que reprenant nouuelle force, se representera comme planté de nouueau.

Descharger l'Arbre du trop de fruit, à son vtilité.

QVELQVE fois auient que par excessiue fertilité, les Arbres succombent, & sont opprimés soubs le fardeau des Fruits accreus en trop grande abondance; dont eux-mesmes demeurent languis & de peu de merite. A cela sera remedié, premieremét, en mettant des bons appuis soubs les branches des arbres pour les garder d'esclater & rompre. Apres en deschargeant l'Arbre d'vne partie des Fruits, la moins valeureuse, n'y laissant que ce qu'il vous semblera l'arbre pouuoir acheuer de nourrir à l'aise. Pour cela commodément faire, estans les Fruits ja fortifiés, l'on escourra & esbranlera l'arbre asés rudement, dont cherront les Fruits, & surabondans, vermoulus, & langoureux, restans les autres mieux qualifiez pour se meurir en perfection auec le soulagement de l'arbre. Le deslasser de l'arbre, est le dernier article de son gouuernement, autant necessaire, comme l'on desire continuation de bons fruits. Apres auoir cueilli le fruit, l'Arbre sera esmundé, luy ostant tout le cassé & rompu, & de la cime des branches, tout ce qui s'esgare en haut, & fond en bas pendant vers terre : par ce moyen, l'arbre deschargé de fardeau, par nouuelle vigueur rejettera incontinent, employant ce peu d'Esté qui luy reste, pour faire nouueaux iettons, lesquels par telle contrainte, il posera en bon endroit, dont il se reparera & fournira, pour la bien-seance & fructification de l'auenir.

Le deslasser.

LE SAFFRAN.

CHAPITRE. XXVIII.



RES des Vergers dans l'enceint des Iardinages; ou parmi les fruitiers, ainsi qu'a esté dit, sera mis le Saffran: si mieux on n'aime faire les Saffranieres entieres, comme se fait en plusieurs pays, mesme en Albigeois, où tel fruict tient rang entre les plus clairs reuenus de la contree. La terre que le Saffran desire, est la moienne en fertilité, plus pesante & forte, que legere & foible: l'air exposé au Soleil & temperé. Toutesfois vient-il bien en climat froid, comme en Alemaigne & en Hongrie. Du temps de Columelle, le Saffrã estoit rare à Rome

Quelle terre est propre au Saffran.

selon

selon qu'on le tire de son discours. Le Saffran s'engeance par ses oignonets, les fourrant en terre quatre doigts, & autant esloignés l'vn de l'autre par lignes droites, equidistantes peu moins de demi pied, en terre curieusement espierree, profitablement labouree, & grassement fumee dés deuant l'Hyuer. Deux saisons y a-il pour semer le Saffran, en May & Septembre, tousiours en decours de Lune. Celuy du mois de May, commencera à jetter du fruit au commencement de l'Automne: & l'autre auec. Mais en petite quantité, seulement quelques fleurs produira-il pour monstre de sa bonne volonté. Apres l'auoir semé, conuient le couurir auec des legers ramages, comme brins de boüis, fueillars, buissons & semblables matieres, afin de luy parer la chaleur du Soleil que lors il craint fort: luy laissant telle couuerture, iusqu'à-ce que reprins, il commence de pousser son herbe hors terre. C'est toute la despense de l'edifice de la Saffraniere que cela: car de là en hors, ne faut que prendre, ou si peu de chose y faire, qu'on peut presque dire le Saffran en sortir de liquide reuenu. Ne vous souciés de faire passer l'eau à la Saffraniere, celle de la pluie suffisant pour tout arrousement. Aussi n'en rejettés la commodité, si elle se presente, estant vtile au Saffran de le faire boire és grandes chaleurs de l'Esté, sur tout en pays qui tend au Mydi.

Discours sur le diuers gouuernement de la Saffraniere.

LA Saffraniere est verdoiante presque toute l'annee, comme prairie, à raison de son herbe, dont elle abonde, & d'autre qui s'y mesle parmi. A cause dequoy elle est fauchee à la fin de May, & accompté le foin qu'on en tire, en augmentation de reuenu. Mais ce mesnage n'est approuué de tous, plusieurs ne souffrans aucune herbe estrangere par-croistre auec le Saffran, l'en deschargeant par serfoüer (à la maniere que les Iardiniers accoustrent les oignons) afin d'auoir du Saffran en plus grande abondance, que par la precedente voie. Les diuerses raisons qui se representent en ce mesnage, donnent matiere d'en discourir. D'vn costé est mis du Saffran, & du foin, nettement retirez sans despense de culture. De l'autre, plus de Saffran sans aucun foin, auec les frais du serfoüer. A l'experience se treuuera, si le plus du Saffran surpassera en valeur le foin & la despense, pour là dessus se resoudre le mesnager: lequel n'oubliera de mettre en ligne de compte, le soin de la culture, qu'il employe ou espargne en cest endroit.

Parer la Saffraniere.

VERS la fin du mois d'Aoust, conuient parer la Saffraniere, c'est à dire, l'applanir entierement, comme si c'estoit aire à battre le bled, en ostant tout l'herbage paroissant sur terre: & de la terre mesme en incruster vn peu de la superficie. Apres, pour garder que la chaleur du Soleil ne face mal au Saffran, ainsi despouillé, toute la Saffraniere sera recouuerte, comme la premiere fois, & auec semblables matieres, y adioustant d'autres drogueries de la saison, telles qu'on peut commodément recouurer portans de l'engraissement au Saffran, comme cossats de feves, pois, des premieres escorces de noix & d'amendes, de la bale du bled & semblables. Outre lequel amendement, la Saffraniere sera fumee chacun an quelque peu auec du fumier bien pourri & menu, qu'on mettra par dessus à l'entree de l'Hyuer, apres en auoir retiré le poil du Saffran. Le Saffran ne se treuue que bien d'estre trepigné & foulé aux pieds, en tous temps: excepté, lors que la terre est molle: quand l'herbe s'approche d'estre fauchee, & que la fleur paroit:

Ne craint le trepis.

en ce poinct est conuenable de l'espargner. Ne voulant l'herbe du Saffran estre aucunement rongee, fait bannir de la Saffraniere toutes sortes de bestes, pour n'y auoir jamais entree, specialement le pourceau, comme le plus contraire au Saffran qu'autre animal.

VN moix demeurera la Saffraniere ainsi couuerte: passé lequel temps, auec des rasteaux en sera enleué des susdites matieres, le plus grossier qui ne se sera voulu consumer: pour faire place au Saffran, qui sentant l'approche de l'Automne, repousse ses fleurs, & par consequent commence à fructifier, son aage le permettant. Sur le matin & le soir, les fleurs en sont cueillies à la main, les coupant sans arracher, & d'icelles incontinent le poil est retiré auec les doits sans austre mystere. Lequel Saffran aussi tost est mis secher au Soleil sur des papiers & linges blancs & nets, puis serré dans des boëtes apres l'auoir oinct auec de l'huile d'oliue, l'en frottant legeremẽt entre les mains, pour luy augmenter la couleur: finalement est gardé en lieu temperé, non humide ni esuenté. Ceste cueillete dure quelques sepmaines, refleurissant la Saffraniere de iour à autre, iusqu'à auoir parfait son port. Donnant telle tardité, loisir de commodément retirer le reuenu de ce mesnage: ce qu'on ne pourroit faire sans perte, si on estoit contraint de le prendre à la fois, comme la pluspart des autres biens de la terre: attendu le naturel des fleurs du Saffran, sujettes à pourriture pour peu qu'on les garde.

La cueillete du Saffran.

AINSI gouuernee la Saffraniere durera en bon estat, quatre ou cinq ans, quelque peu d'auantage, selon la proprieté des lieux, au bout duquel temps, elle commencera à descheoir pour l'accroist & multiplication de ses oignonets: dont euitant sa ruine, qui par telle presse auiendroit, en faut venir au renoueller. Ce qu'on fait en desrompãt vniuersellement & profondement le fonds, pour d'iceluy tirer la semence du Saffran contenu en ses oignonets, desquels sera faite nouuelle Saffraniere comme dessus. Et à ce que sans interruption aiez tousiours du Saffran à suffisance: diuiserés le lieu destiné en Saffraniere en quatre ou cinq portions, pour l'vne estre des-ensaffranee, lors que l'autre s'ensaffranera, faisant ainsi chacun an, sans interruption: par lequel ordre, en mesme estat demeurera continuellement vostre Saffraniere.

Combien dure la Saffraniere.

LA facilité du recouurement de la semence du Saffran; le non-cultiuer de la Saffraniere; son continuel port sans semer chacun an, auctorise fort ce mesnage. Et ce aussi que le Saffran se recueille à vne seule venue dans peu de iours, par gens de petit prix, femmes & enfans, y employans & iour & nuit, le bon & le mauuais temps, dehors & dedans la maison. Commodité qu'on ne treuue, ni au bled, ni au vin, lesquels auant qu'arriuer dans les greniers & caues, durant plusieurs bons iours, passent par diuerses mains, la pluspart hommes de grand prix. Dont le reuenu du Saffran s'en rend plus net, & partant tres-recercheable.

CHANVRE, LIN, GVESDE OV PASTEL, *Garence, Gaude, Chardon-à-draps, Rozeaux.*

CHAPITRE XXIX.



VSQVES ici auons nous trauaillé à recouurer les principaux alimens necessaires pour nourrir l'homme : maintenant ce sera pour les destinés à le vestir & seruir. Et d'autant qu'il semble que les plus importans sont les Chanvres & les Lins, desquels continuellement, & sain & malade, voire & vif & mort, il est serui, ce sera par là que ie commenceray.

LA terre pour le Chanvre, sera choisie grasse, fertile & aisee à labourer, sous air temperé : laquelle cultiuee dés l'Automne, par les gelees de l'Hyuer, se rendra propre à receuoir le Cheneui (qui est la semence du Chanvre) dans la fin du mois de Mars, & de là, par tout celui d'Auril, droite saison pour le semer. Le moyen de bien preparer la terre à tel vsage, est à la main, auec hoyaux la marant profitablement : non en vnissant le plan, ains en le releuant en monticules, afin que les saisons les penetrans à trauers, en cuisent bien la terre. Au mois de Ianuier seront ces releuemens abatus, apres auoir mis entre-deux, bonne quantité de subtil fumier, pour tant plus facilement s'incorporer auec la terre, la rendant propre à ce mesnage. Es derniers iours de Mars ou és premiers d'Auril, la Lune estant en decours, sera semé le Cheneui, & incontinent couuert deux ou trois doigts de terre, non plus : ce qui se fera au hoyau à lignes droites contre-faisant le soc, mais plus subtilement & mieux, à la herce l'y repassant plusieurs fois. Si apres on ajouste par dessus, du fumier de pigeon, seruira de beaucoup au Chanvre, pourueu que ce soit à la veille de la pluye, car sans humidité, la grãde chaleur de tel fumier, brusleroit la semence. Plus vtile que necessaire au Chanvre, est l'arrouser : pour laquelle cause ne mesprisera-on telle commodité, estant fauorisé de l'eau. Pour semence, choisissés le Cheneui recent, ne voulant que tres-mal naistre, celui de l'annee precedente, & se perdre du tout dans terre, le plus enuieilli. La teille ou poil du fin Chanvre, pour les exquises toiles, procede des pieds du Chanvre estans prins & deliés, & tels sortent-ils de terre, quand auec le naturel de la semence, druement semee, sont contraints s'entre-presser naissans & croissans ensemble. Au contraire, ne sert que pour cordages & autre grossiere besongne, le Chanvre venant des tiges esloignés l'vn de lautre, quoi que de delicate race, pour l'abondante nourriture qu'il tire de la terre, l'ayant à cõmandement, le trop luy estant nuisible : A quoi l'on auisera pour semer le Cheneui druëment, ou rarement, selon les ouurages qu'on desire. Le rare, soit ou par artifice, soit ou par n'en auoir voulu naistre la semence, sera curieusement serfoüié, afin que deschargé de l'importunité des herbes, se fourrans parmi dans leur vuide, s'accroisse à son aise : tant pour la teille, bien que grossiere, que principalement pour la graine. Or la graine ne vient que du Chanvre masle (en telle plãte se recognoissans les deux sexes) & icelui ainsi se rencontrant au large, produira abondance de graine, moyennant la culture. En change de laquelle commodité, la femelle

Chanvre. quelle terre lui est propre

Quelle culture.

En quel tẽps est bon semer le Cheneui: & comment.

De l'arrouser.

D'où procede le fin poil de Chanvre. & grossier.

De sa graine.

la femelle donne le fin poil du Chanvre, chose plus recerchee que la graine, comme but de son esleuement. D'où auient, que contre le naturel du genre humain, le Chanvre femelle surpasse le masle en valeur.

La cueillette du Chanvre.

Le Chanvre sera cueilli en sa maturité, qu'on recognoit à la blancheur de la iambe, & autres adresses apprises par vsage. Mais ce sera en distinguant le masle de la femelle: tirant premierement cestui-ci, & laissant cestui-là en terre, iusqu'à ce que la graine soit meure. Et non seulement pour la sterilité de la femelle, son cueillir precede celui du masle, ains à ce que le poil en demeure plus subtil, que si on la laissoit endurcir en terre. Au contraire, l'attente de la graine, cause au masle, le poil plus rude que de son naturel. L'arracher de terre, est la façon de cueillir le Chanvre, cõme on fait les legumes, auec ce mesnage qu'on ajouste, que d'y semer de la graine de raues: laquelle fauorisee de quelque pluye suruenant, ou des eaux des arrousemens, ne peut faillir de fructifier en terre si bien preparee par le Chãvre, dont la force aura tué toutes malignes herbes & bestioles. Autre frais pour ces raues ne conuient-il faire, que d'en ietter la semence par dessus le Chanvre deuant que de l'arracher: car en l'arrachant, la terre se sousleue qui est pour tout labourage aux raues, moyennant qu'apres en auoir retiré le Chanvre, l'on en reünisse le fonds auec le rasteau. Et bien que toute la Cheneviere ne se descharge à la fois, y restant le masle apres la femelle; n'importe, car pour cela, l'on ne laissera d'y en resemer encores d'autres, lors qu'on arrachera le masle. Par ainsi l'on aura des raues & naueaux de diuers aages; & en suite, meilleures que si on n'en semoit qu'à vne seule venue; tant pour la qualité du fruit, que pour l'abondance. Ioint, que souuentesfois auient, que toutes les saisons ne se rencontrent pas: mais presque tousiours se trouue, que si la premiere ne prend, si fera bien la seconde, ou au contraire. Par tel ordre, il semble de ne pouuoir faillir en cest endroit. Arraché que soit le Chanvre, l'on l'embottelera, & aussi tost en seront les faisseaux portés à l'eau pour rouïr ou naiser: ce qui auiendra dans sept ou huit iours, plus ou moins, selon le naturel de l'eau, & chaleur du temps, necessaire à telle preparation. C'est pourquoy choisit-on le lieu auquel le Soleil frapant le long du iour sur l'eau, auance l'œuure: & à mesme fin, se haste-on en cest endroit, de peur que par tarder, la commodité de l'Esté s'escoulant, l'on ne chee en l'incommodité de l'Automne, dont les froides humidités contrarient à ce mesnage. Mais cas estant que, ou pour le naturel du climat, ou pour la froidure de la saison, ne peussiés commodément rouïr vostre Chanvre, abstenés-vous lors de le mettre dans l'eau, ains gardés-le pour vne autre annee; & iusques à ce, que la chaleur du Soleil, au mois de Mai ou de Iuin, fauorise ce mesnage. Auquel téps, vostre Chanvre se naisera tres-bien: à quoi aura serui la longue garde; pourueu qu'il ait esté tenu, durant telle attente, en lieu sec nullement humide. Ainsi gouuerne-on le Chanvre femelle. De mesme le masle, mais pour donner au masle loisir de meurir sa graine, plus tard le tire-on de terre; & en suite, plus tard le met-on en l'eau, ce qu'on fait apres l'auoir despouïllé de sa graine. Estant sorti de l'eau, est porté secher au Soleil: finalement est assorti, pour les diuers ouurages où l'on le destine: & selon iceux, brayé, serancé, peigné, filé, & conuerti en toiles & cordages.

En arrachãt le Chanvre on seme vtilement des raues.

Rouyr ou naiser le Chanvre.

La Chenuie-

La terre ne se fasche de porter du Chanvre plusieurs annees de suite, comme elle

me elle fait de presque toute autre chose, pourueu qu'on ne lui espargne ses façons du labourer & fumer: car moyennant icelles, continuera ce seruice-là, tant longuement qu'on voudra. La forte odeur du Chanvre chasse de la terre plusieurs herbes nuisibles, & besteletes importunes. Chose tres-vtile aux Iardins, quand ensallis de telles nuisances, on y fait du Chanvre vne couple d'annees de suite, qui aussi radoucit & renouuelle la terre, à la grande vtilité de l'herberie desirant terre neufue.

re dure longuement, moyennant bonne conduite.

L'odeur du Chanvre chasse les bestioles nuisibles du Iardin.

COMME le Lin precede le Chanvre en delicatesse, aussi plus delicatement que lui veut-il estre logé & gouuerné, parquoi desirant auoir grande quantité de fin Lin, destinés à le produire, le plus fertil terroir qu'ayés, & que si possible est, il soit arrousable. Il se passera bien de l'eau, mais au recueillir verrés de combien l'arrouser surpassera en valeur celui qui aura enduré la soif en Esté, tel rarement n'estant beau, ni abondant. Quant à l'air, le temperé approchant plus du froid que du chaud, est celui qui mieux lui agree. Il desseche la terre où il croist, en cela aussi discordant d'auec le chanvre, laquelle terre à telle cause conuient fort fumer & soigneusement cultiuer. Sur les prés de nouueaux defrichés, s'accroissent à plaisir les Lins, mesme s'il y a eu beaucoup de treffle, sur les racines duquel, pourries dans terre, se nourrissent tres-bien. Quel que soit le fonds, pour le rendre propre au Lin, sera profitablement cultiué auec le hoyau, en releuant la terre comme celles des chanvrieres: & ce dés deuant l'Hyuer, afin de donner tant plus de prinse aux gelees, & tant mieux faire profiter les fumiers.

Lin. Veut bonne terre: aime l'eau. & L'air frais.

DEVX saisons pour semer le Lin y a-il, l'vne deuant, l'autre apres l'Hyuer. Le Lin Printanier rapporte moins de poil & de graine que l'Hyuernal, mais poil plus fin & plus subtil, dont pour telle qualité, cestui-là est à preferer à cestui-ci. Tous Lins indifferemment portent graine (ne se discernant par entre-eux, ne masle ne femelle) exceptees quelques plantes qui en sont engardees, ou estans trop pressees, ou par autre cause. Au mois de Septembre ou d'Octobre, en semera-on l'vn, & en Mars l'autre, tous deux la Lune estant vieille, & ce à la maniere des chanvres. La plus-part tient y auoir deux races de Lins, chacune ayant sa particuliere saison, comme l'on void des bleds: mais d'autres asseurent tous Lins souffrir d'estre semés & en l'Automne & au Printemps. Si le temps est fort rigoureux, les Lins hyuernaux endureront beaucoup, tourmentés des excessiues froidures, iusqu'au mourir: à quoy le premier remede est, de les loger en lieu couuert de la Bize, pour y estre en abri: aussi de les semer de bonne heure, afin que fortifiés deuant l'arriuee de l'Hyuer, puissent d'eux-mesmes, aucunement resister aux iniures de la saison. Puis de les tenir couuerts durant les grandes froidures: moyennant lesquelles solicitudes, ne craindront ne froids ne gelees, ains sortiront gayement de l'Hyuer. Les couuertures seront faictes à la legere, auec des petits paux & lattes trauersantes, & par dessus, mise de la paillle (ou pour le meilleur, de la feugiere, qui apres le seruice engraissera le fond) & accommodees de telle sorte, qu'entrou-uertes du costé du Midi l'air puisse donner iusques au Lin pour son agrandissement. Ceste plante a ses particuliers ennemis, comme toutes autres, aussi ses remedes. Ce sont des menuës bestioles qui les rongent estans nés & sortis deux doigts sur terre: de tel mal l'on garantira le Lin, en lui iettant par dessus, ainsi

Lin hyuernal & printanier, & leurs differences.

fus, ainsi auancé, des menuës cendres, pourueu que ce soit à la veille de la pluye pour en faire penetrer la vertu dans terre, à laquelle seruiront-elles aussi d'engraissement. Autre soin n'est requis aux Lins de là iusques à la cueillette, que de les descharger d'vne meschante herbe appellee goutte de Lin ou pialet, en Latin *Cassutha*, qui s'entortille en leurs tiges, les suffoquant & gardant de s'accroistre. Et de les tenir arrousés ayant la commodité de l'eau, à ce appropriant le plan, comme i'ay monstré és ris, pour la donner à propos à la Ligneraye.

Principal du Lin estant en terre.

L a cueillette du Lin sera quand sa graine, deuenuë noire, manifestera la maturité de la plante. Comme le Chanvre, s'arrachera le Lin, mettant à part les plantes qui n'auront grainé, pour les destiner, comme le plus precieux de telle matiere, à faire du filet tres-blanc semblable à celui de Florence, & autres exquises choses. En petits faisseaux le Lin sera embottelé, chacun botteau de plein poing, aprés seché, puis battu pour en retirer la graine, à quoy conuiendra diligenter, tant pour la crainte des rats, laquelle ils rongent sauoureusement, que pour ne laisser escouler la bonne saison du naiser ou rouïr, qui est tousiours durant les plus grandes chaleurs, en vain l'attendant apres, les eaux s'estans rafreschies, par l'approche de l'Automne. En la fin de Iuillet ou au commencement d'Aoust, mettra-on le Lin dans l'eau dormante, toutesfois claire, pour y seiourner deux ou trois iours, plus ou moins, selon le naturel des lieux, passé lequel temps, on l'en retire, & tout baigné est le Lin emmoncelé & chargé d'aix & de pierres pesantes, pour s'y confire & boire son eau durant autres deux ou trois iours: puis est estendu au Soleil pour s'y secher, & de là estre rendu propre à accoustrer & mettre en œuure. Aucuns recognoissans telle voye obscurcir la couleur du Lin, la faisant comme grise: par autre moyen le rendent tres-blanc. C'est qu'en lieu de deux ou trois iours de sejour en l'eau dormante, y en employent sept ou huit, en la courante, & rien plus: car apres l'auoir seché au Soleil, le trouués tel que desirés. Autres, sans aucunement passer le Lin par l'eau, le naisent au seul serein. Dix ou douze nuits le tiennent estendu à l'air, pour y boire les rozees cheans dessus, d'où au matin retiré auant que le Soleil frape, est porté à couuert, là emmoncelé tout humide pour tout le iour: au retour de la nuit, est remis au serein: puis retiré comme dessus, ainsi continuant le terme susdit, le Lin s'en naise & amolit autant bien que dans les eaux, & auec delicatesse. Ce sera auancement d'œuure, si l'on repose le Lin sur la prairie pour boire là mieux à propos la rozee, qu'ailleurs. Or soit, ou en la prairie, ou en autre part, qu'on repose le Lin aux fins susdites; seurement s'y conseruera-il sans crainte des rauines des eaux, qui suruenantes grosses à l'impourueu, souuentesfois emportent & Chanvres & Lins qu'on y aura mis rouïr, au grand regret de la mesnagere.

Arracher le Lin.

L'embotteler.

Le rouyr ou naiser en l'eau dormante.

En la courante.

A la rozee.

Le Guesde ou Pastel, desire l'air temperé, & la terre tres-bonne & grasse, ne pouuant viure en la maigre & legere. C'est pourquoy on le loge plustost és lieux de nouueau desprees, qu'en terre de commun labeur, les herbages defrichés causans grande substance au fonds, y prouenant la graisse, par la longueur du temps que la terre a demeuré entiere. Il est semé & couuert à la herce ou au soc, au commencement du Printemps, apres plusieurs bons labourages precedemment faits au fonds. Le Pastel ainsi ageancé, par la faueur du

Guesde ou Pastel. Quel air & quelle terre luy sont propres.

Quād semé.

ueur du beau temps auec les pluyes de la saison, se leue tost & sort de terre s'en montant en tige. Pline met le Pastel au nombre des laictuës sauuages, bien que ses fueilles ressemblent au plantain. La Calabre, l'Italie, principalement la Marque d'Ancone, abondent en Guesde. Il y en à aussi en certains endroits d'Alemagne, mesmes au terroir d'Erphord: mais de par deçà, en tout ce Royaume ne vient bon, qu'en l'Auragois, comme les reïterees experiences de plusieurs bons mesnagers le font croire. Lesquels s'estans efforcés d'esleuer ceste plante en diuers endroits, auec soin & obseruations requises, du terroir, de la culture, & du maniment de l'herbe, ont trouué le Pastel en prouenant, si foible & petit, que comme vin de peu de valeur, ne sert presques de rien en tainture, but de son seruice. Si que la despense surpassant le gain, fait laisser le maniment de ceste riche herbe à l'Auragois, sa naturelle terre, ailleurs du Royaume n'estant esleuee que par curiosité, & esperance de s'en seruir en medecine. *Où croist le Pastel, auec profit.*

Le reuenu du Pastel consiste en son herbe, qu'on recueille à plusieurs venuës, selon l'ordre de leur maturité. Quand on s'apperçoit que les fueilles commencent à prendre couleur és bords, sans attendre d'auãtage, tant pour crainte de la laisser trop meurir, que pour ne retarder la cueillete subsequente, on les arrache du tige, puis sont portees à l'õbre, pour s'y emmatir. Quatre ou cinq fois durant l'Esté, ainsi est effueillé le Pastel à mesure qu'il rejette. Finalement, les fueilles emmaties, sont escachees sous les meules tournantes en moulins à ce appropriées, & cõuerties en pelotes entre les mains lesquelles pelotes sechees au Soleil, de là sont transportees au grenier posé en lieu frais, pour y estre gardees iusqu'à la vente. Le Pastel craint l'eschauffer en son commencement, à cause de la grande humidité restante dans les pelotes. A ce danger, est remedié en remuant souuent les pelotes d'vn lieu en autre, afin qu'en les esuentant, toute l'humeur nuisible s'exhale: & y retourne-on si souuent, qu'on naye plus à douter de ce costé-là. Ainsi accoustré le Pastel, est rendu propre à ce en quoi il est destiné, assauoir en diuerses taintures de draps à laine. Naturellemẽt sans moyen le Pastel fait la couleur bleuë, & par meslange auec d'autres drogues, la noire, la tanee, la violete, la grize, la verte: en somme il est employé à toutes couleurs obscures, de luimesmes aussi seul, en causant des claires, cõme celestes plus ou moins chargees. Et ce qui est notable, rend toutes les couleurs esquelles il est employé, bonnes & asseurees, sans nul fard. Pour laquelle cause, en telle reputation est le Pastel parmi les tainturiers de draps à laine, cõme presque le bled entre les mesnagers, d'autant qu'ils ne se peuuent passer de telle drogue. Le Pastel en ouurant iette certaine escume bleuë, laquelle par inauertance ou paresse laissee dans la cuue, tache & macule les draps: ce que craignans les tainturiers, curieusemẽt l'en retirent: puis sechee, est conuertie en poudre qu'on appelle, Floree, seruant à certaines taintures de soye. Aussi les peintres employent la Floree en vne couleur violete par eux nommee, Inde: ainsi void on, que ce qui nuit en vn endroit, aide en vn autre. C'est l'vtilité du riche Pastel, duquel, à telle cause, grande trafique est faite en l'Europe, mesmes en ce Royaume, specialement és quartiers de Tholose, là tres-bien cogneu. *Conuient effueiller le Pastel, pour en tirer le rapport: en quel poinct.* *Comme sont apres mesnagees les fueilles.* *A quoy est bon le Pastel.* *Floreë.* *Inde.*

Nous auons veu la vertu du Pastel consister en ses fueilles: au contraire, ici

trouue

trouuerons celle de la Garence estre és racines. La Garence pour sa facilité croist bonne en plusieurs endroits, mais la meilleure vient de Flãdres, comme de son propre terroir, où elle se plaist par sus tout autre. Auec vtilité donques, en pourra-l'on semer en quelque lieu que ce soit, en terre toutesfois, fertile, aisee à labourer. A la main, la terre sera profondement rompuë au commencement de l'Hyuer, & lors profitablement fumee: à ce que les gelees aident à sa preparation, & que la semence trouue le fumier dissout & incorporé auec la terre. Au mois de Mars la Lune estant vieille, on semera la graine de la Garence, assés espessement; puis auec la herce ou le rasteau, sera proprement couuerte, pour tant plus aisement prendre terre. Estant leuee aussi tost sera sarclee, pour bannir de la Garenciere toutes autres herbes, ne souffrant dés le commencement, que aucune y prenne place: & à cela aller plusieurs fois, & tant curieusement, que la seule Garence demeure. Ces premiers sarclemens se feront à la main, sans s'y seruir d'aucun ferrement, pour n'incommoder les tendres racines. C'est toute la despense de la Garenciere, ou peu s'en faut, pour huit ou dix ans que la Garence demeure en terre, comme sera veu.

Son naturel pays.

Comment semee.

& Quand.

Le reste de sa culture.

POVR en arracher les racines, où gist le reuenu de ceste plante, conuient auoir patience de les laisser engrossir en terre, ce qui pourra estre dans deux ans, non deuant que la Garence aura acquis quelque force. Passé lequel tẽps, on commencera d'en arracher, continuant d'annee à autre, iusqu'à ce que la Garẽce ait acheué son seruice. La saison en est au mois de Septembre, lors les racines estans venuës en leur parfaite grosseur. Tirees de terre, sont portees secher au Soleil, puis mises en poudre sous la meule, pour plus d'aisance. La Garence ainsi preparee, sert à taindre des draps de laine en orangé, se ploye aussi en rouge, & ajoustee au pastel, fait le plus beau noir & plus durable, de tous autres, & rend bonnes & asseurees lesdites couleurs. Indifferemment l'on n'arrache toutes racines, ains l'on distingue les grosses d'auec les petites, prenãt celles-là, & laissant celles-ci, iusqu'au poinct requis qu'on recognoit au fueillage, tousiours choisissant le plus grand tout d'vne main, coupant vniuersellement rés terre, toutes les fueilles du restant, pourueu que la graine de la Garẽce soit meure, que par ce moyen l'on recueille apres auoir seché, puis batu la fueille. Ce fait, l'on recouure les racines qui demeurent au fonds, & ce de deux ou trois doigts de terre, qu'on y met par dessus, laquelle l'on prend, ou és endroits desquels ja les racines auront esté tirees, ou ailleurs, comme viendra mieux à propos. Cela leur sert de rempart contre les froidures de l'Hyuer, dont plus gayement se remettent-elles à rejetter au renouueau, que si on leur espargnoit ce peu de peine. Ainsi continuë-on chacun an, d'en tirer, & des racines, & de la graine, huit ou dix de suite: au bout desquels, conuiendra arracher tout ce qui y sera de reste & trop engrossi, pour de nouueau en resemer de la graine & faire autre Garenciere. Et à ce que vostre Garenciere marche continuellement son train sans interruption: le moyen est, de se resoudre là, que d'en arracher chacun an, la huictiesme ou dixiesme partie, & autant en semer de nouueau: dont cueillirés de Garence autant vne annee que l'autre, s'entretenant vostre Garenciere auec frais moderés. Par plant s'edifie aussi la Garenciere. Parquoi lors qu'en desromprés le fonds pour le renouuellement, retirés les petites racines que trouuerés

Le moyen d'en tirer le rapport.

trouuerés de reste, comme ieunes oignons ou pourreaux, & les replantés à la nouuelle Garenciere, où se reprendront auec auancement. La Garenciere veut estre tenuë nettement, comme a esté dit: c'est pourquoy chacun an la faut curieusement exherber, & marrer autant que de besoin, sans souffrir la terre se charger d'aucune plante estrangere, ni de s'endurcir. N'est besoin de l'arrouser, estant le lieu de soi-mesme gras & bien fumé. Car l'eau y apporteroit plus de perte que de gain; tant peu que ce fut n'y pouuant seiourner, sans interest, attendu que par extraordinaire humeur, facilement se pourrissent ces racines. La terre deschargee de la Garence, en reste, non lasse ne recreuë (comme pour le port de presque toute autre chose) ains tres-vigoureuse & fertile, pour produire, ce que par apres lui voudrés commettre, mesme des bleds, non tant pour le naturel du fonds, qui de necessité doit estre bon pour la Garẽce, que pour la proprieté engraissante de telle plante.

Gaude, ou Genest d'Espagne.

Le Gaude ou Genest d'Espagne croist naturellement en ces pays-là, d'où comme de sa propre terre, il emporte le nom. Il profite, neantmoins, en plusieurs autres endroits, voire ne refuse-il aucune terre ne air, pourueu qu'ils soyẽt temperés en leurs qualités. On seme le Gaude en semblable terre, sous les mesmes façons, & temps, que les Chanvres, mais le plus rarement qu'on peut, pour la petitesse de sa graine, n'estant guieres plus grosse que celle du pourpier. Apres, l'on le sarcle diligemment, à ce qu'aucunes malignes herbes ne se fourrent parmi: en temps sec on l'arrouse ayant l'eau commode, & chacune annee on le serfoüie, pour tenir la terre en gueret. Ceste plante demeure plusieurs annees en terre, seruant outre le profit, au plaisir des Iardins pour la bien-seance de ses belles petites fleurs iaunes, ainsi que ci deuant a esté representé.

Sa cueillete, & son vtilité.

Le Gaude est coupé rés de terre lors que sa graine est meure, ce estant communément au mois de Iuillet ou d'Aoust. La graine est mise à part pour semer de noueau; & son bois recueilli, pour principal reuenu de ceste plante: lequel sert aux tainturiers de draps à laine, pour faire la couleur jaune, la rendant bonne & asseuree de lui-mesme sans moyen: & icelle mise dans la couleur bleuë du Pastel, c'est à dire, le drap taint en iaune, icelui en sort vert, la couleur verte, se composant du bois de Gaude & de l'herbe du Pastel.

Chardon à draps.

La Bourgongne fournit plusieurs prouinces de Chardons à draps, dits aussi à foulon & à bonnetier, où ils viennent gayement: si est-ce qu'ailleurs ne refusent à profiter, logés en terre assés fertile, aisee à manier, plus seche qu'aquatique. Non qu'en la moite ils ne s'accroissent bien: mais mal propres au seruice où ils sont destinés, pour la foiblesse de ses crochets; car la terre aquatique les produit mols & lasches, au lieu de durs & roides qu'on les desire, tels sortans de lieu sec. Mais d'autant qu'en terre trop aride, ceste plante n'auance beaucoup, y languissant par faute de nourriture, est requis l'arrouser és extremes chaleurs: auec toutesfois, retention, de peur que trop d'eau croupissante, ne la pourrisse, ou du moins la iambe n'en sorte creuse, partant foible. Au contraire de celle croissant en lieu plus sec qu'humide, qui remplie de moüelle, est forte comme l'on desire. On seme le Chardon au commencement du Printemps, sur terre bien preparee à la main & au fumier, dés deuant l'Hyuer. Sa meilleure graine est celle qui croist à la sommité des Chardons, car estant là mieux nourrie, qu'ailleurs, aussi mieux

Quelle terre lui est propre.

Chois de sa graine.

qu'autre

qu'autre fructifie-elle. Se faut ſoigner eſtans les Chardons leués de terre, de les ſarcler curieuſement, à ce qu'aucune herbe ne ſe fourre à la Chardonniere. Les rejettons inutiles des Chardons, qu'aiſément l'on recognoit à la veuë, ſeront auſſi oſtés, pour laiſſer aux bons toute la ſubſtance du fonds, lequel ſera ſerfoüié toutes les fois qu'on s'apperceura en auoir beſoin, & que la neceſſité le requerra, pour le tenir en gueret. De la premiere annee, les Chardons ne produiront que bien peu de teſtes, encores de peu de valeur; ains ce ſera à la ſeconde qu'ils commenceront à bien faire : à la charge toutesfois, de les remuer du ſeminaire, les tranſplantant ailleurs comme ſi c'eſtoyent petits raiforts, en terre profondement bechee, au mois de Mars enſuiuant, la Lune eſtant en decours. Vn pied loin l'vn de l'autre on les aſſerra, pour tant mieux eſtre à leur aiſe : apres conuiendra les cultiuer à la main & arrouſer opportunément & moderément, comme a eſté dit. Les bonnes teſtes de Chardon, croiſtront hautement toſt apres, & ſeront preſtes à cueillir, lors qu'elles commenceront à expulſer leur fleur, qui pourra eſtre vers le mois de Iuillet ou d'Aouſt, ſelon le climat auancé ou retardé. On leur laiſſera longue queuë, pour la commodité du ſeruice : & freſchement cueillis, l'on les entaſſera en monceau les vns ſur les autres; afin qu'en s'eſchauffans, changent leur couleur verte en iaune. Puis retirés de là, mis en trouſſeaux, ſeront gardés ſuſpendus en lieu ſec, moyennement eſuenté attendant leur vente. Les marchands qui les achetent les aſſortiſſent pour diuers ouurages, de drapperie & bonneterie, où ils les emploient. Les pieds des Chardons tranſplantés, demeurent en terre vn couple d'annees, à chacune deſquelles conuient les tailler, comme la vigne, en leur oſtant le ſuperflu plus ou moins, ſelon les plantes, ainſi qu'on verra à faire. A cauſe de telle petite duree, eſt neceſſaire chacun an, ſemer & tranſplanter des Chardons, en les gouuernant comme deſſus, ſi on deſire leur cueillete marcher, ainſi qu'il appartient, ſans deſtrac

Culture du Chardon.

Sa recolte.

Le bon meſnager recerchera toutes ces choſes profitables de ſa terre.

De pluſieurs autres matieres ſeruans à la tainćture, à preparer draps a laine, & à ſoie, à tanner & affaiter cuirs, & ſemblables ſeruices, s'accommodera le diligent meſnager, ſelon ſon lieu & naturel de ſa terre : à laquelle il fera rapporter, tout ce qu'il cognoiſtra eſtre faiſable & profitable ſans rien obmettre: faiſant ſon compte, que le faillir à gaigner honneſtement, eſt couſin germain de perte. Auſſi y voyant du iour, ſe ſeruira des mineraux qui ſe pourront trouuer chés lui : ſans laiſſer en arriere les plaſtres, marnes, charbons, & autres matieres dont la terre eſt riche par ſes diuerſes proprietés, qu'il fera fouiller auec peu de hazard, & apparente eſperance de gain. A la charge, auſſi, de n'outrepaſſer les limites de raiſon (comme chemin perilleux) en ſe promettant des montaignes d'or, ſous les frauduleuſes adreſſes & inuentions des pippeurs & affronteurs, qui ſouuentesfois abuſent de la trop grande patience & affećtion immoderee, des hommes curieux. Mais en ceſt endroit noſtre pere-de-famille negotiera retenu, ſuiuant la raiſon & les auis ſalutaires de ſes amis. Le Vert-de-gris ſe fait à Mont-pellier, du marc des raiſins, comme de choſe perduë, & par maniere de paſſe-temps, ouurage de femmes & filles. La matiere du verre abonde à Narbonne, Aiguemortes, Xaintonge, & ailleurs : qu'on tire de certaines pierres, de quelques herbes, comme Soude, Feugiere, Salicor, par les Arabes dit Salcora : deſquelles choſes,

choses, les gens desprit font profit, selon les proprietez de leurs lieux, ausquels Dieu a donné telles facultez, inconuës aux ignorans & paresseux,

POVR l'vtilité qu'on tire du seruice des Rozeaux ou Cannes, jointe la facilité de leur entretenement, sera le pere-de-famille incité à se pouruoir abondamment de telles plantes. Des Cannes, tres-proprement, l'on dresse és Iardins, mille gentillesses, treilles, cabinets, barrieres, & autres mignardises. On en fait des tables pour secher dessus toutes sortes de fruits: & y nourrir des vers à soye, lesquelles tables, en Languedoc & Prouence on appelle, Canisses. Les Canes sont emploiees és couuertures de maison, à faire des instrumens pour les tisserans à tiltre & draps de laine & de soye & toiles, & à plusieurs autres vsages. Les Rozeaux viennent en tout air, pourueu qu'il ne soit trop froid, desirent la terre grasse humide ou arrousee, craignent les vents & la morsure des bestes. C'est pourquoy leur droit logis est, dans l'enceint des Iardinages, en endroit couuert de la Bize: non tant pour la crainte de la froidure, que de la fraction des Cannes, auenant par l'esbranlement des vents. Par racine on edifie les Cannes. Les racines sont en bulbes, comme oignons, qu'on met en terre quatre doigts profond, esloignés l'vn de l'autre vn bon pied. Le temps à ce le plus propre est, le commencement de Ianuier, en decours de Lune, la terre ayant esté bien marree & fumee dés l'entree de l'Hyuer. Durant le premier Esté de leur plantement, conuiendra les serfoüier diligemment, à ce qu'aucune herbe ne paroisse quand & les Cannes, & que cependant sans destourbier, leurs racines gaignent le fonds. Autre culture ne desirent-elles de là en hors, ni autre soin, que de leur donner de l'eau quelquesfois, si en auéz, & tousiours les preseruer de la morsure des bestes & de leur trepis. De la premiere annee, les Cannes ne font grand ject, s'amusans à se bien fonder: mais apres sortans à l'essor, rendent beaucoup de bois: comme aussi leurs pieds se multiplient en nombre, vn produisant plusieurs tiges chacun an, par noueaux rejettons, si que pour large distance qu'ayés donné à vos Cannes en les plantant, au bout de quelques annees, se treuueront tant pressees que pour les esgaier faudra, ou en oster d'entre-elles quelques vnes, ou arracher du tout la Caneliere, pour la refaire de noueau, à l'imitation de la saffraniere. Si par faute de plant, ne pouuez faire tant grande la Caneliere que desirés, & que ne vueillés attendre que Nature la remplisse, plantés plus au large le peu de plant qu'aurés, en luy faisant occuper tout le lieu imaginé: & à l'entree de l'Hyuer suiuant, sans attendre la maturité des noueaux jettons, prouignés iceux jettons dans terre és places vuides, & par ce moyen, se remplira tout vostre lieu: car de chasque nœud de la Canne, sortira vn ietton pour seruir incontinent de maistre tige.

Rozeau ou Cannes. *Vtilité des Rozeaux.* *Sont de facile esleuement.* *Commẽt s'edifient.* *Quand.* *Leur culture.*

LES Cannes ne se cueilleront deuant leur parfaite meureté, qui est lors qu'elles sont du tout endurcies, cela ne pouuant estre deuant que les froidures les aient touchees. Parquoy aux mois de Nouembre ou Decembre, en decours de Lune, les couperez vniuersellement, le plus prés de terre que pourrez, & ce fort vniment sans rien esclater. Puis mettrez les Cannes par faisseaux separez & assortis: destinant les plus grosses aux couuertures des logis, & les autres, és autres œuures où mieux elles s'approprieront.

Leur cueillete.

LES CLOISONS DES IARDINAGES *& autres proprietés.*

CHAPITRE XXX.



ERMERONT ces Discours. En vain auroit-on prins la peine d'ageancer telles commodités, si on ne tafchoit de les preferuer du degaft des beftes & des larrons. Or combien qu'il femble que la raifon vueille, de clorre les pieces auant que de les cultiuer, fi eft-ce que pour conuenablement ordonner fur telle matiere, le plus certain eft, de prendre auis des Iardins, & des arbres mefmes ja difpofés & plantés, des endroits où doiuent eftre pofees les murailles & autres defenfes. Sans laquelle adreffe, difficilement y pourroit-on auenir, eftant tref-incertain. ce qui eft projetté fur la fimple imagination. Ioint qu'auec plus de courage & d'affection s'employe-l'on à telles chofes, quand on voit deuant les yeux, le merite de l'œuure, que fi on trauailloit auec grands frais, à clorre vn defert & terre inculte : laquelle, bien-que fermee, parauenture ne fera-elle iamais plantee, pour l'incertitude des chofes du monde. Ce n'eft pas mon intention, pourtant, de retarder beaucoup cefte befongne, ains au contraire, je confeille d'y mettre la main dés- auffi toft que les principales ordonnances auront efté effectuees, afin que rien ne fe perde de noftre labeur, & qu'enfermees fous clef, telles beautés, elles nous donnent plus de contentement, que demeurans ouuertes, & expofees à tous venans. Cecy foit dit, non feulement pour les Iardinages, ains auffi pour les vignobles, qui fymbolifans enfemble, eft requis de mefme conferuer : voire, comme i'ay monftré ailleurs, feroit à fouhaiter pour le profit & plaifir des jardins & vignes, n'en eftre fait qu'vn grand clos. Toutes autres proprietés, pour la mefme caufe, conuient qu'on les ferme : & foient terres à grains, prairies, pafturages & bois, rapportent plus de reuenu clofes, qu'ouuertes, fpecialement le pré, qui fermé, eft appellé la piece glorieufe de la maifon, furpaffant d'autant l'ouurer, qu'il y a difference entre les chofes qu'on conferue cherement, à celles qu'on abandonne à la negligence. En ces cloifons neantmoins, doit-on aller retenu, diftinguant les lieux & les moiens de defpendre, à ce qu'inconfiderément l'on n'entreprenne d'enceindre trop grand terroir : ains qu'auec le plus d'efpargne qu'il fera poffible, les fruits de chacune partie de la terre, felon leurs particuliers merites, foient conferués.

Les diuerfes fortes de Cloifons.

QVATRE fortes principales de cloifons y a-il, affauoir, Murailles, Paliffades, Haies, Fofsés, & de chacune plufieurs manieres, felon qu'à ce, l'on fe refoud : eftant en liberté d'vn chacun, de les difpofer à fa fantafie, tant à profit ou tant legerement qu'il veut, par là reglant la defpenfe. De toutes lefquelles cloifons, peut-on tirer feruice en peu de téps, excepté des haies viues, pour le terme requis à l'accroiffement des buiffons dont elles font cópofees.

Murailles.

LA Muraille à chaux & fable de bonne maçonnerie, de raifonnable hauteur, comme de neuf à dix pieds, eft la plus parfaite cloifon, plus noble & plus feruiable que nulle autre : d'autant qu'elle s'applique commodément

par tout,

par tout, quelle aſſiete que ce ſoit, platte ou pendante, ſeche ou humide qu'elle conſerue en abri les arbres, fruits, & herbes des Iardins, n'ayans les vents, aucun paſſage à trauers icelle. Demeurent auſſi par la Muraille les Iardins aſſeurés des larrons, couuerts de la veuë des paſſans, ſelon que raiſonnablement chacun le deſire, pour ſeurement & ſecretement y ſejourner, ſeul, en compagnie d'amis s'y promenans, deuiſans, banquetans, liſans, chantans, ſans eſtre apperceus ne contrerolés. Ioint que la Muraille eſtant de bonne matiere & bien faite, eſt de tres-longue duree. Parquoy fermés ainſi vos Iardinages, ſi la trop grand cherté du baſtiment ne vous en deſtourne, aiant les matieres, pierre, chaux, & ſable, par trop eſloignés, car quant à la main des maçons n'eſt raiſonnable s'arreſter, veu qu'és autres ſortes de Cloiſon, auſſi bien qu'en ceſte-cy, court de meſme la deſpenſe de la manufacture. En la ſupputation de la deſpenſe de ces Murailles-cy, coucherés en deſcharge le fonds qu'eſpargnés, duquel n'occupés plus d'vn pied & demi; au lieu que pour les foſsés, au moins faut prẽdre ſept ou huit pieds de terre, preſques autant en occupant auſſi la haie viue, d'autant que ſes racines des coſtés, degaſtent tout ce qui eſt prochain. Ce que calculant comme il appartient, on treuuera en l'eſtenduë de quatre ou cinq cẽs pas, ſe gaigner plus d'vn arpent de terre, choſe treſ-conſiderable pour là deſſus faire ſon compte: car il vaut autant que deſpendions noſtre argent en pierre, chaux, & ſable, qu'en terre, laquelle ſe perd és haies & foſsés, comme il a eſté monſtré. On pourra eſpargner la chaux, & le ſable, faiſant la muraille ſeche ſans mortier, mais cela eſt reſtreint és ſeuls endroits, où la pierre fauoriſe l'œuure, eſtant large, platte, mordante de grés attenante l'vne à l'autre, car la ronde & gliſſante eſt à cela mal propre: de laquelle eſtant contraint de baſtir à ſec, ne peut-on faire murailles que baſſes, & encores fort larges du fondement pour les faire tenir. Par ainſi s'occupant la terre comme deſſus, & s'y emploiant autant de pierre comme aux murailles à chaux & ſable, minces & hautes, on peut voir qu'auec peu de deſpenſe d'auantage, la Muraille s'en fera du tout bien & à propos. Defaillans les commodités & de la pierre & du mortier, en pluſieurs lieux ſe ſeruent de l'argille & terre graſſe, dont ingenieuſement ſe font des Murailles, leſquelles enduites & creſpies de bon mortier à chaux & ſable, ainſi blãchies, reſſẽblent eſtre de bõne maçõnerie.

La muraille occupe moins de terre, que aucune autre Cloiſon.

APRES les Murailles, viennent les Palliſſades, en ceci plus requiſes que nulle autre cloiſon, que d'occuper peu de place, voire moins qu'aucune muraille. Ces Paliſſades ne ſont d'arbuſtes vifs, comme celles des Iardins de France: ains de bois mort de refente, cheſne, chaſtaigner, ou autre, vne piece joignant l'autre, fichees dans terre par vn bout, & l'autre regardant en haut, pointu: vnies enſemble par vne piece de bois percee, trauerſant l'ouurage. Elles s'approprient en tous lieux: mais en autres ne peut-on commodément dreſſer Paliſſades, que prés des foreſts, pour en tirer le bois requis, duquel de neceſſité conuient eſtre largement pourueu, pour les faire telles qu'il appartient, hautes & droites, & pour touſiours fournir nouuelle matiere à leur reparation, ſelon qu'elles ſont ſujetes à ruine. Seront, & les murailles & Paliſſades, en leur interieur, tapiſſees de verdure, ſi bon vous ſemble, pour l'ornemẽt des Iardins: y plantant contre icelles, des ſeps de vigne, des roziers, des grenadiers, des coudriers, & ſemblables plantes flexibles,

Palliſſades.

qui s'y agraffans & rampans, par tel artifice rapportent vtile contentement. Ne regardant en cest endroit qu'au plaisir, le seul lierre y satisfera, couurant continuellement le dedans des murailles, & palissades, dont la couleur verte & lisse, resistant aux iniures des saisons, rendra en tous temps le lieu agreable & de plaisante representation.

Hayes. TOVCHANT les Haies vifues, à toutes cloisons seroyent-elles à preferer, sans les defauts ja remarqués: à cause des bonnes qualités qui sont en elles. Tousiours les Hayes sont de grand seruice, defendans par leurs piquerons, le passage à gens & à bestes: d'autant qu'à trauers ne peut-on passer, ne par dessus aucunement monter. Elles sont de longue duree, viuans les plantes, dont elles sont composees, autant que les fruitiers: causans bonne & longue conseruation aux choses qu'elles enferment. Leurs jettons ajencés par entortillemens & entre-las, les rendent de belle representation: dont la Haye, ainsi disposee, ressemble à vne muraille verdoiante: En Hyuer mesme, est-elle plaisante à regarder, quoy-que despouillee de rameure, ayant quelque sympathie auec l'espalier, quand tiree à ligne droite, l'allee s'en façonne tres-plaisante: ainsi que telles on les void en Daulphiné, vers Valence & Romans, où gist la maistrise de telles Hayes: mais par-sus toutes saisons, la fait beau voir en la Prime-vere, lors qu'elle est chargee de fleurs. Qui donques desirera de se seruir de Hayes, le pourra faire en tous endroits de sa terre, pourueu qu'elle soit bonne & fertile, car en maigre & legere, les buissons ne viennent qu'en langueur, partant en cest endroit inutiles. Supposé que de toutes sortes de buissons & de ronces se puissent composer des Hayes, neantmoins, les plus vtiles plantes en cest œuure, sont les Aubespins blancs; ou espine blanche pour leur force & roideur, dont les jettons se rendent tres-piquans; abondent aussi en rameure, & sont de longue vie. *Aubespins.* On plantera les Aubespins au temps des arbres fruitiers en raion ouuert comme la vigne, vn pied de profond & autant de distance l'vn de l'autre, apres les coupera sur terre quelques trois doigts. Le plant sera cheuelu (de branche ne se reprenant) & choisi de la grosseur du poulce, Au bout de deux ans, l'on les retaillera, afin de les faire renforcer du pied, pour rejetter vigoureusement. Ce retaillement se fera en leur coupant tous les nouueaux jettons, hors mis quelques deux doigts qu'on leur laissera, à ce que sur ce tendre bois, ils repoussent plus facilement qu'estans les rejets contraints sortir du tronc de l'arbre & bois endurci. Le moix de Mars est la saison de ce couper: & l'Automne ensuiuant, de conduire les nouueaux jettons que les Aubespins auront faits, pour les faire entre-lier ensemble: lesquels à mesure de leur accroissement, l'on recourbe & replie des costés en les faisant entr'embrasser, ainsi s'vnissans si bien par-entre-eux, que de plusieurs plantes s'en fait comme vne muraille. Et à ce que cela se face du tout bien pour donner force à la haye, les jettons qui s'escartent du rang dedans ou dehors le Iardin, seront rondement coupés, & aussi ceux qui s'en montent trop hautement, roignant la haie à la mesure que luy aurés donnee, pour ne passer ses limites, sur-saillant en haut. Ainsi la haie maintenant sa bien-seance, & de bas & de haut, & comme muraille vnie, n'aura nul trou par lequel aucune beste nuisible passe iusques aux poulailles, qu'elle arrestera à fait. Tous les ans l'on coupera quelque chose à la haye, & entortiller

tillera-on des jettons à ce propres, és endroits necessaires pour la conseruer en bon estat: mesme ne faudra-on de la roigner chacun an, par le haut, vniuersellement à la mesure prinse touchant la hauteur, comme a esté dit, afin de l'arrester là, & par mesme moien contraindre les buissons se fortifians, à remplir les vuides du bas pour la faire demeurer au poinct que la desirés. A cela aidera beaucoup le marrer vn couple de fois l'annee, & le fumer aussi, qu'on ne luy espargnera, car estant que la legereté du fonds ne donne assés de force aux Aubespins. Est necessaire de preseruer les Aubespins de la morsure des bestes, sur tout en leur commencement: sans lequel soin, ne pourroient-ils fournir à la haye, par se rabougrir, mesme du tout flestrir, estans rongés en leur ieunesse. Par le moyen d'vne haye morte faite auprés de la vifue, on preseruera les Aubespins de ces dangers, lequelle l'on leur entretiendra quatre ou cinq ans, & c[illegible]mme autant longuement qu'on verra par effect n'auoir besoin de contre-[illegible]ense. *La conduite des Aubespins.*

Avcvns pour faire des hayes employent toutes matieres qu'ils estiment seruir pour defense, les mettans dans terre par graines meslangees par ensemble: & ainsi en composent des hayes confuses, marians par là, toutes sortes de buissons, de ronces, de roziers sauuages. Autres, sans prendre la peine de semer ces graines-là, les incorporent ensemble dans la terre clerement destrempee auec de l'e[illegible]u, y meslant du fumier: & de telle composition frottent vne longue cord[illegible] de jonc, qu'apres auoir sechee, ils plantent quatre doigts dans terre en lieu conuenable, la tendant roidement; & là laissent leuer les semences, desquelles se faict la haye, laquelle par ajencement à la serpe au hoyau, taschent de la faire croistre & fortifier. Mais quelque traictement qu'ils y facent, iamais n'approche en valeur celle de l'Aubespin, tant par n'estre si forte, ne de si grande duree, que pour occuper trop de place, ne pouuant se contenir en peu de lieu, comme l'Aubespin. *Plantes meslangees.*

Le Houx s'accommode aussi tres-bien en Haye, par auoir toutes les qualités requises à tel seruice: de force, pour conseruer ce qu'il enceint, à cause de l'abondance des piquerons estans en ses fueilles: de longueur de vie, resistant contre la violence des temps: & au bout de cela, estant plaisant à la veuë, pour la verdeur luisante & perenne de ses fueilles. Il aime l'aer froid, & la terre non trop forte. Vient mieux de plant enraciné, que de semence. S'entretient auec moderé labeur. Se laisse gouuerner à la serpe, dont on le ploye comme l'on desire. *Houx.*

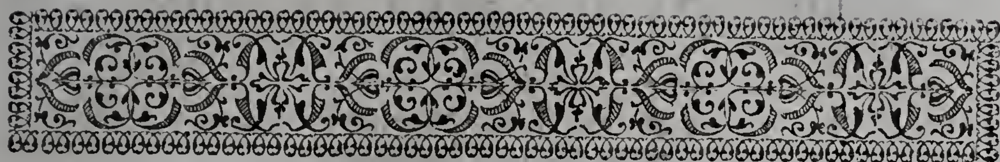
Voici d'vne autre sorte de Haye, & belle & seruiable, toutesfois, tenant plus de ceste qualité-là, que de ceste-cy. C'est pourquoy principalement l'on l'employe dans les Iardinages, pour la diuision de[s] proprietés, comme quand il conuient separer les vignes d'auec les Vergers: les saffranieres, d'auec les cheneuieres: les Iardins potagers, d'auec les bouquetiers ou medecinaux: de dresser des allees ou promenoirs, & autres gentillesses. De toutes sortes d'arbres, dont le tige est long & droit, sans tortuosité, dresse-on ceste Haye, comme de meuriers blancs, de pruniers, de guiniers, & sur tous autres de saules. Pour planter ces arbres, vn fossé comme celuy de la vigne est fait, puis dans iceluy deux arbres joignãs ensemble sont posés distans tels assemblages l'vn de l'autre, d'enuiron deux pieds, & apres en auoir couuert les racines auec de la terre, les troncs sont escartés des deux mains, les fai- *Arbres s'entre-brassans par leurs tiges.*

 sans

ſans prendre des coſtés,afin de s'entre-croiſer à la maniere du plomb des vitres(en cecy vous ſeruant de modelle)& de meſme qu'en elles, cauſer en ceſt endroit des quarrés vuides en rhombe ou lozange. Où les Arbres s'entrecoupent,conuiendra les inciſer vn peu,oſtant de l'eſcorce & vn peu de bois de chacun, & là les lier auec vn ozier pour les faire reprendre, comme ente: ce qu'ils feront certainement,pourueu que les arbres ſoyent en ſeve : commodité qu'on obſeruera en ceſt endroit.Par ainſi, eſtans comme ſoudees les ſections des arbres,iceux mariés enſemble, feront vn corps tout d'vne piece,vnis par leurs troncs, ſeulement ſe ſeparans és extremités, & là reiettans ſelon leur naturel, viuans en telle vnion, autant longuement que ſeparés, moyennant raiſonnable culture. L'on pourra enter tels arbres au deſſus, ſi ainſi l'on le deſire. Et à ce que l'œuure ne ſe confonde, eſt neceſſaire tenir curieuſement nets les troncs,ſans ſouffrir aucuns reiets y prendre place. A meſure de l'engroſſiſſement des arbres,les trous ou vuides des lozanges s'appetiſſeront:ce que preuoyant dés le commencement, ſera prins auis.là deſſus comme il vous viendra à gré:auec ceſte aſſeurance, qu'eſtans les arbres plantés fort pres l'vn de l'autre, à la longue s'entreioindront entierement, fermans tous leurs vuides en s'accroiſſans.

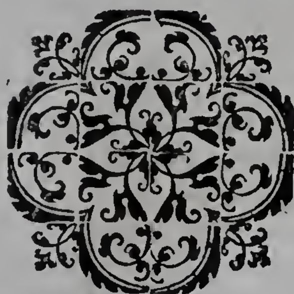
Les Foſſés pour Cloiſon ne peuuent ſeruir que bien larges & profonds, la choſe parlant d'elle meſme.Huict ou neuf pieds d'ouuerture,& ſix ou ſept d'enfoncement eſt leur droite meſure, à moindre n'eſtans de la valeur requiſe pour ces Cloiſons.En plate campaigne & lieu humide, ſont conuenablement emploiés les Foſſés,où ils ſeruent auſſi à vuider les eaux importunes,non en païs montaigneux, comme il a eſté dit. Ils ſeront creuſés en taluſſant,les faiſant pendre des deux coſtés, afin que la terre ne s'eſboule par les pluyes & gelees,comme elle feroit,ſi les Foſſés eſtoyent taillés à fons de cuue & droite pente.Par ce moyen ſe rendront les Foſſés plus eſtroits par le bas que par le haut; mais n'importe, n'eſtans pour cela de moindre ſeruice. Comment qu'on les face, conuient les tenir nets & curés, leur oſtant chacun an,quelque choſe:voire ſe faut reſoudre là, de les refaire preſqu'à neuf de quatre en quatre,ou de cinq en cinq ans,ſans laquelle diligence, vos foſſés à la longue ſe recombleroyent, telle ſejection les accompaignant. Si és Murailles,Paliſſades & Hayes ſont ajouſtés les Foſſés en dehors ſans auoir égard ny à l'occupation de la terre ny à la deſpenſe de l'œuure, & les foſſés remplis d'eau, ce ſera pour rendre du tout magnifiques telles Cloiſons, ſelon leur ordre & difference de leur ſeruice,ſe ſurpaſſant l'vne & l'autre comme il a eſté monſtré.

Fin du Lieu Sixieſme.



LIEV SEPTIESME
DV
THEATRE D'AGRICVLTVRE,
ET
MESNAGE DES CHAMPS.

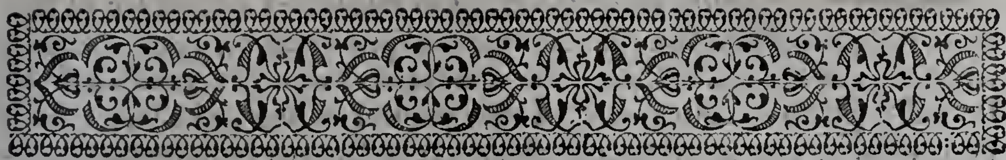
DE L'EAV ET DV BOIS.



SOMMAIRE DESCRIPTION DV LIEV SEPTIESME, OV SE VOID

Le moyen de bié accommoder la Maison, de ces tant necessaires Alimens, assauoir, l'Eau & le Bois.

- *Les Eaux en general.* CHAP. I. distinguees en
  - Sousterraines & manifestes qu'on subdiuise, en
    - Grosses Fontaines, Ruisseaux, & Riuieres.
      - *Leur conduite par canaux ouuerts.* CHAP. II.
  - Sousterraines & cachees, sõt
    - *Les Source de Fontaine, qu'on recerche dans terre pour les mettre en euidence, & aprés les conduire par tuyaux couuerts.* CHAP. III.
    - *Les Fontaines basses ne pouuans couler, dont l'on tire seruice par les Puits.* CHAP. IV.
  - &
  - De la pluye, Pour les mettre en reserue, és
    - *Cisternes.* CHAP. V.
    - &
    - *Mares.* CHAP. VI.
- *Les Bois en general.* CHAP. VII. distinguees en
  - Sec, pour Bois de haute fustaye, & de chauffage,
  - &
  - Aquatique, pour diuers vsages. qu'õ coupe és Sausayes, Peuplayes, Aunayes, &c.
    - *Le Taillis.* CHAP. VIII.
    - *La Forest.* CHAP. IX.
    - *Les Arbres aquatiques.* CHAP. X.
    - *Les Arbustes de mesme naturel.* CHAP. XI.
      - *La coupe de toute-sorte de Bois.* CHAP. XII.



AVANT-PROPOS.

De l'vtilité de l'Eaüe & du Bois.



AVec tres-grande raiſon, les Anciens & Modernes, ſe ſont arreſtés là, de preferer à tous autre lieux, celuy qui le mieux eſt accommodé d'Eau & de Bois: car aprés la ſanté de l'aer, qui eſt le fondement de tout ſejour, de l'Eau & du Bois dependent, & l'eſtre & ſupport de ceſte vie. Dieu aiant ordonné l'humidité & la chaleur, pour principales cauſes de la generation. C'eſt pourquoy, dés toute ancienneté les riues des remarquables fleuues & orees des grandes Foreſts, ont eſté choiſies pour la conſtruction des groſſes villes, par le moien de telles aiſances; les peuples s'y pouuant commodément habiter & multiplier. Et ſi bien aujourd'huy ſe voient peu de grandes villes auoir en dos la Foreſt, comme pluſieurs baigner leurs murailles dans les riuieres, faut conclurre, que de meſme ſeroient-elles eſloignees de l'eau que du bois, ſi l'vſage l'euſt peu conſumer, comme par la reuolution des temps, les Foreſts ſe ſont deſertees. Du ſoin que nos Rois ont eu le temps paſſé, de la conſeruation de ces deux alimens-ci, eſt ſortie la creation des offices de Garde de eaux & foreſts. Auſſi par les Anciens Iuriſconſultes & Legiſlateurs, a bien eſté remarquee la vertu de telles neceſſaires choſes, en la defence qu'ils ont faite à toutes perſonnes, d'adminiſtrer aux criminels fugitifs, de l'eau & du feu, par le deſni de l'vſage de tels neceſſaires Elemens, les puniſſans rigoureuſement. La preuue ordinaire nous fait confeſſer, les hommes ne pouuoir ſubſiſter ne ſains ne malades, ſans le ſeruice de l'eau & du bois: auſſi moiennant leſdites commodités, ſans autres naturelles, vne terre ne ſera mal aſſiſe: ains emploians & l'vne & l'autre ainſi qu'il appartient, s'en rendra des plus belles & fertiles, ou fauoriſee du Ciel ne manqueront ne prairies, ne jardinage, ne fruits des arbres, de bleds, ne vins, ne poiſſons, ne gibier. En ſomme, par le moien de l'Eau & du Bois, tout abonde en vn lieu. Defaillant l'vne de telles commodités, defaut de meſme au terroir la moitié de ſa beauté & bonté, & comme mutilé de ſes principaux membres, demeure manque & imparfaict. Pour telles raiſons doncques, autant difficilement peut-on diſcerner laquelle des deux commodités eſt la meilleure, que d'exprimer les biens qu'on tire des terres ornees des deux enſemble: Il eſt vray, que l'Eau eſt à preferer au Bois en ce poinct, qu'elle fait produire pluſieurs ſortes d'arbres, où le Bois ne peut moienner aucune eau. Le Bois au contraire, ſe treuue plus recommandable que l'eau, pour la longueur & difficulté de ſon accroiſſement, & la grande deſpenſe qui court au charroi du bois pour la prouiſion d'vne bonne maiſon, quand l'on eſt contraint de l'aller querir loin, ſuiuant la maxime, *Que*

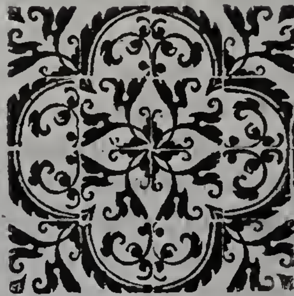
Neceſſaires Alimens.

Garde des Eaux & Foreſt.

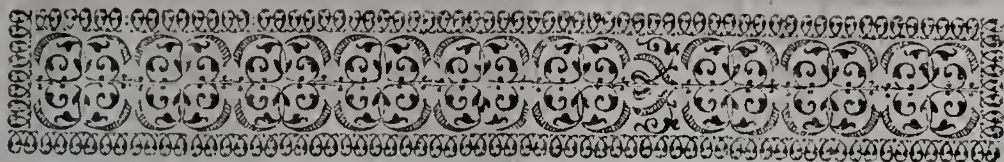
Antique chaſtiment des criminels.

Seruices de l'Eau & du Bois.

les choses les plus difficiles à recouurer, sont les plus precieuses : Cedant l'eau au Bois en ce cas, que par tout l'on l'abbreuuera dans peu de temps, quand ce ne seroit que par cisternes, defaillans autres moyens, comme sera monstré. Dont il semble estre plus raisonnable, de viser plustost au Bois, qu'à l'Eau. Mais pour n'entrer plus auant en ceste dispute, la laissant aux Philosophes, nous-nous arresterons là, que puis que Dieu a assujetti l'entretenement de nostre vie sous les quatre Elemens, desquels l'Eau & le Feu, nourry par le Bois, font la moitié, nous poserons en mesme rang, l'Eau & le Bois, pour de mesme main & pareille affection, nous fournir de l'vn & de l'autre. Et bien que pour la necessité de ces choses, il semble que la recerche de l'Eau & du Bois doiue
Lieu 1. Chap. 5. estre jointe auec l'ordonnance de la maison, auant qu'entrer au discours du labourage des terres : par bonne raison i'ay reserué d'en traicter en cest endroit, ainsi qu'il a esté touché cy-deuant.



LES



LES EAVX EN GENERAL.

CHAPITRE I.



Ommençant par l'Eau, je diray qu'en cecy elle surpasse les autres elemens, que de seruir d'Aliment : entant qu'elle abreuue toute sorte d'animaux, ne donnans immediatement aucune nourriture, ny le Feu, ny l'Aer, ny la Terre. C'est par l'eau que toutes habitations sont renduës agreables & saines, & tous terroirs fertilles. Quel plaisir est-ce de contempler les belles & claires Eaux coulantes à l'entour de vostre maison, semblans vous tenir compagnie? Qui rejallissent en haut par vn million d'inuentions, Qui parlent, Qui chantent en musique, Qui contre-font le chant des oyseaux, L'escoupeterie des arquebusades, Le son de l'artillerie, comme de tels miracles se voyent en plusieurs lieux, mesme à Tiuoli, à Pratoli & autres de l'Italie? Et tres-naïuement à sainct Germain en Laïe, où le Roy a de nouueau fait construire tels & autres magnificences, admirees de tous ceux qui les contemplent. Quant à la santé, les salubres Eaux courantes rafreschissent l'aër en Esté, en toutes saisons seruent à la netteté, lauans les immondices du mesnage : faute de quoy faire, n'ayant l'eau à commandement, souuent l'on tombe en grandes maladies & langueurs. La peste, à faute d'eau, se fourre quelquesfois parmy les armees. Le bestail aussi n'estant bien abreuué, ne fait jamais bonne fin : au contraire, tous-jours se porte d'autant mieux, que mieux il est accommodé d'eau. Du profit qu'en dirons nous? N'est-ce pas l'eau, qui par ses arrosemens conuertit en bonne, la mauuaise terre, la rendant propre à produire abondamment, arbres, fruits d'iceux, foins, herbes des jardinages, & plusieurs autres biens, mesme bleds & vins? Aussi à telle occasion, est elle ditte, asseuree Alchumie, d'autant qu'en peu de temps elle se conuertit en or & argent, par le moyen des choses susdites : & par les diuers moulins qu'elle anime, souuentesfois auec reuenu excedant celuy de la terre. En l'article du profit venant de l'eau, sera couchee la pesche : autant grand qu'on le pourroit imaginer : comme ailleurs particulierement je l'ay representé.

Vtilités de l'Eau.

Lieu. v. Ch. XIII.

Ces choses recognues de toute ancienneté, les hommes ont tasché de s'accommoder d'eau, selon que leurs esprits & facultés leur en ont suggeré les moyens. La Nature aussi y a trauaillé, d'elle-mesme, en plusieurs lieux, mais auec grande merueille, en Egypte, où l'eau du Nil s'enflant, inonde la terre trois mois continuels : passé ce temps-là, l'eau retiree, laisse vn gras limon,

Affection des hommes touchant l'Eau.

Proprieté de l'Eau du Nil.

limon, sur lequel le peuple seme ses grains auec peu de labeur & grand rapport, Mais par ne pouuoir estre imité tel arrousement naturel, je n'en discourray plus auant, ny de plusieurs autres admirables Eaux, dont Pline, Vitruue & autres Anciens, font mention, pour mettre en euidence l'ingenieuse inuention de Crappone, Gentil-homme Prouençal, qui en l'annee mil cinq cens cinquante sept fit conduire à Selon de Craux en Prouence, vn bras de l'eau de la Durence, par vn large canal prins à cinq lieües de ladite ville. Ceste Eau-là, pour auoir fait changer de visage aux Terroirs qu'elle arrouse, leur a causé d'autant plus de profit, qu'auparauant ils estoient de peu de valeur, à raison de l'importune chaleur Meridionale du païs : & si a vtilement accommodé de moulins, les peuples de ces quartiers-là, à la loüange de l'inuenteur, duquel la memoire se conserue auec la joüissance du fruict de son patient labeur. La ville d'Arles suyuant les traces de Selon, s'est despuis accommodee de la mesme riuiere : partie de laquelle, passant par la Craux, terroir de son naturel sec & aride, se rend en ladite ville, pour les arrousemens & moulins, au grand bien du peuple. Et comme par emulation les vns aprenent des autres: j'ai en mon particulier suiui l'inuention de Crappone, en la conduite d'vne petite Eau perenne : laquelle passant à l'entour de ceste mienne maison, arrouse ma terre, & finalement se rend à mes moulins: Aiant l'entreprinse au commencement esté jugee autant vaine, que l'effect, l'a depuis approuuee vtile & profitable.

Canal de Selon de Craux en Prouence.

Celuy de Arles.

Du Pradel.

INFINIS autres exemples vous pourroi-je produire sur telles matieres se voyans plusieurs villes de ce Royaume, arrousees par des aqueducts trauersans & vireuotans leurs terroirs. Et sur tous les peuples de ce temps-cy, les Allemans, Flamans, Anglois, Lombards, excellent les autres en la conduite des Eaux, desquelles leurs villes en mille sortes se voyent parees, sans espargner ny le marbre, ny le bronze, ny le leton, ny l'or, ny l'argent, ny l'azur, qu'on y void manifiquement reluire. A Francdal, ville nouuellement commencee à bastir prés de Vvormes en Allemagne, a esté fait vn grand canal conduisant de l'Eau de la riuiere du Rin jusques en ladite ville, ou aprés auoir remply les fossés, seruy leur moulins & foulons, se descharge dans la mesme riuiere portant basteau pour leurs traffiques. Nous deuons telles magnifiques inuentions à la memoire des Anciens Romains ; qui extremément amateurs des eaux, auec admirables despenses en ont fait conduire és villes où ils ont commandé, comme en infinis endroits les vestiges s'en voyent. Es reliques de l'Antiquité, dont l'Italie est remplie, specialement Rome, se remarque plusieurs excellents Aqueducts. En ce Royaume aussi en diuers lieux: à Arcueil prés de Paris: à Authun en Bourgongne : à Poitiers : és enuirons de Lyon : à Orange : à Arles void-on beaucoup de ruynes de pareille estoffe. Mais par dessus telles Mazures paroit presque tout entier l'excellent pont du Gar, à Sainct Priuat en Languedoc, rare lieu, & par Nature & par artifice, digne sejour de son seigneur. Par les Anciens Romains du temps de leur domination en Gaule, ce pont a esté basty sur la riuiere du Gardon, expressément pour faire trauerser ladite riuiere à vne fontaine que du costé d'Vzés ils conduisoyent, à Nismes, ville & colonie Romaine. Laquelle fontaine le pont receuoit d'vne montaigne pour la rendre à l'autre, les deux joignans la riuiere, selon que cela se preuue par les vestiges de son ancien

A qui doit l'inuention de la conduite des Eaux.

Aqueducts antiques.

Pont du Gar.

ancien chemin. Pour la profondeur de la vallee, le pont est hautement basti, à trois rangees d'arcades sur l'autre, dont la derniere porte le canal, ingenieusement cimenté. Cest ouurage, est d'ordre Tuscan, composé de pierres de merueilleuse grandeur, & artifice: inimitable inuention.

N'ESTANT nostre maison des champs assise pres de la riuiere, ni accommodee naturellement de fontaines, ni de ruisseaux, rechercherons curieusement le moyen de nous fournir de bonne Eau, en si grande abondance, & à moins de frais que pourrons. Sur quoi noterons que de trois sortes principales d'Eaux y a-il: Des sus-terraines & manifestes: Des sous-terraines & cachees: & De la pluye. Les premieres subdiuiserons en trois, en Fontaines, en Ruisseaux, en Riuieres. Les Fontaines & Ruisseaux, retiennent leur nom tant qu'elles sont moderees en grandeur, à mesure de leur engrossissement, changeans d'appellation: car vne grosse Fontaine, se conuertit en Ruisseau, & vn gros Ruisseau, en Riuiere. Des sources sous-terraines & Eaux cachees, estans mises en euidence, le changement de nom n'est à remarquer: non plus que celui des Riuieres, qui auec leur estat, conseruent leurs titres. Au rang des sources sous-terraines, mettrons-nous les Puits, estans espece de Fontaine, laquelle se trouuant basse, ne peut couler dessus la terre, dont par artifice on est contraint d'en ramonter l'Eau en haut. Quant aux Eaux de la pluye, ce sont celles dont sous le nom de Cisternes, l'on se sert, serrees & gardees dans des receptacles ainsi appellés. Les Mares, cogneuës en plusieurs endroits, participent & des Puits & des Cisternes, entant que ses sources basses, sont fortifiees des Eaux des pluyes, qui retenuës en vn endroit, se conseruent pour le mesnage. De toutes lesquelles Eaux, tire-on seruice en diuerses sortes, selon leurs diuerses valeurs, qualités, & lieux où elles se rencontrent.

Qualités des Eaux.

Fontaines, Ruisseaux, Riuieres.

Puits.

Eaux de la pluye, dont l'on se sert en Cisternes, & Mares.

LES GROSSES FONTAINES, RVISSEAVX, ET Riuieres, ou Eaux sus-terraines & manifestes, & leur conduite par canaux ouuerts.

CHAPITRE II.

POVR se seruir de ces Eaux ci, la consideration de leur situation est pour vn preallable, tres-requise, afin de prendre auis sur leur conduite, presupposé que soyés asseuré de leur valeur. Car d'attirer à soy des Eaux mal-saines, ou infructueuses, ne doit entrer en l'entendement d'aucun. De parler ici des Eaux nauigables, n'est aussi mon intention, estant ce la Nature elle-mesme qui seule ordonne sur telles matieres. Ou ce seroit que pour l'abondance d'Eau, la prenant en quelque bonne riuiere, & par la facilité du chemin, ou fut incité d'en faire le canal tant ample, qu'il suffit à receuoir des bateaux pour la debite des fruits de la maison, à l'exemple des petites riuieres de Loin, d'Estempes, & autres; qui se deschargent dans la Sene au dessus de Paris.

DE ces trois sortes d'Eaux, la plus souhaitable est celle de Fontaine, à laquelle, seule, nous nous arresterons, si son abondance fournit à toutes nos necessités, pour la conduire diuersement selon la diuersité de ses seruices.

L'eau de Fõtaine preferable à toute autre.

C'est assa

Comment l'employer. C'est assauoir, partie en tuyaux clos, pour le boire ordinaire, afin d'estre nette & fresche, & partie en canal ouuert pour les moulins, arrousemens, fourniture d'estangs, & semblables seruices. Mais si pour son impuissance, la Fontaine ne peut faire que nous abruuer, & arrouser quelque peu les Iardins: & elle & le ruisseau, ou à son defaut la riuiere, seront employés, afin d'arrouser en grand volume, & faire moudre les moulins. Or d'autant que pour la conduite de toutes Eaux, soit à couuert, soit à descouuert, le chemin doit estre preparé auec artifice requis, sera en cest endroit donnee l'adresse de faire le Canal ouuert, dont l'on se sert generalemẽt en toute sorte d'aqueducts: en attendant qu'ayant mis en euidence les Fontaines sous-terraines, auec les autres soyent conduites en tuyaux clos, ainsi qu'il appartient, & sera ci apres enseigné.

Obseruatiõs necessaires, pour vn preallable, à la conduite des Eaux. La premiere œuure, sera la remarque du lieu de la prinse de l'Eau, pour la faire la plus pres de vous que pourrés, à ce que moins en couste la fabrique & l'entretenemẽt, que plus court en sera le chemin. Si le naturel de l'assiete vous contraint de prendre l'Eau hors de vostre terre, acquerrés du seigneur de fief vostre voisin, le titre de telle faculté, par les plus asseurés moyés que trouuerés par conseil: afin que sans destourbier, puissiés venir à bout de vostre entreprise, & que pour l'auenir, muni de bon droit, iouïssiés paisiblement de vostre labeur, sans crainte de l'enuie, qui communément accompagne ceux qui font bien leurs affaires. Ce fondement posé, le chemin que vostre Eau a à tenir, sera finement niuelé auec le grand nineau, lui dõnant tant de pente qu'il sera possible, pour vistement la faire descendre où desirés, selon qu'il est requis. *Niueler le chemin de l'Eau.* Cela sera aisé, si le naturel fauorise l'œuure: mais n'ayãt à choisir de place pour la prinse de l'Eau, mesnageant son chemin, la prendrés en endroit d'où iustement elle puisse couler és lieux destinés. Et moyennant que le plomb du nineau pende tant soit peu, ne doutés que l'Eau n'aille par le Canal ainsi preparé. *Quelle pente lui donner, & sous quelles considerations.* Ceci est considerable, que tant plus grande abondance d'Eau y a-il, plus viste va-elle, voire ne s'arrestera nullement, bien que le chemin n'eust aucune pente, parce qu'vne Eeau pousse l'autre auec violence. Pour laquelle cause, plus de liberté a-on de conduire vne grande, qu'vne petite eau, ceste-là allant au Canal peu ou prou pendant: mais ceste-ci, ne peut decouler que par chemin ayant raisonnable pente. *Touchant la largeur du Canal.* Aussi sont à noter la largeur & la profondeur du Canal, pour le mesurer, par l'Eau, & par le chemin: afin que selon la grandeur ou petitesse de l'Eau, grande ou petite pente du lieu, le Canal se face large ou estroit, & de mesme profond. Encores que l'Eau soit abondante, si elle est en lieu fort pendant, estroit Canal suffira pour sa contenuë: & au contraire, vne petite Eau estant en endroit peu pendant, requiert d'auoir le Canal fort large. A la resolution de cest auis, aidera beaucoup l'imagination du seruice que desirons tirer de nostre Eau. Car si ce sont grandes estenduës de prairies ou autres terroirs, qu'en desirons arrouser: si la voulons employer en moulins de remarque; ou à la fourniture de grands estangs, son abondance, pouuant satisfaire à ces choses, plus large & plus profond en faudra tenir le Canal, que pour mesnages de moindre importance. *Faut profiter les graisses que l'Eau charrie.* Qui sert pour toute mesure, dont à l'œil, nostre pere-de-famille ordonnera, par son bon sens: mettant en compte les engraissemens que charrie l'Eau en temps de pluye, procedans des laueures des

res des champs labourés, & fumés, pour n'en perdre aucuns, ains afin de les receuoir tous, faire que le Canal, pour mince que soit l'Eau, demeure plus tost trop grand, que trop petit.

Se doit estudier, le pere-de-famille, à profitablement disposer cest ouurage, à ce qu'auec peu de despense il s'entretienne, & que non-sujet à frequente ruine, se conserue longuement en bon estat. La prinse de l'Eau en est le plus difficile article, ayant à resister à l'impetuosité des Eaux, dót souuentesfois auient, qu'elle est emportee par les rauines des pluyes. Si aués de reste de niueau, c'est à dire, si pouués prendre l'Eau tant hautement qu'il vous plaira, & que le lieu soit rocher, pouruoirrés à ceci dés le commencement: car il ne faut que creuser la prinse de l'Eau dés le rocher pour la faire de perpetuelle duree: où parti de là, n'y aura autre chose à reparer, que d'en oster le grauier & terrain qui en bouchent l'entree, quand les Eaux s'engrossissent par les pluyes. Et encores que pour sa durté, le rocher couste beaucoup à tailler, si est-ce que le non refaire rendra l'œuure à bon marché: & causera d'auantage grand repos, n'estant à tous coups en pensement d'y remettre la main: comme il auient a toutes autres prinses d'Eau, ausquelles y a tousiours de la besongne, & souuentesfois, est-on contraint à les reedifier de nouueau.

Est necessaire de faire le Canal à profit.

Dans le rocher est le meilleur.

S'il escheoit que pour la bassesse du lieu, il faille hausser la prinse, afin de remonter l'Eau la iettant dans le Canal, la chose se fera à profit, pourueu que le fonds soit rocher, dans lequel fourrera-on droictement des gros bois, qui portans des pieces trauersantes, feront la prinse de l'Eau. Telle prinse durera longuement, non plus toutesfois que le requiert la qualité de la matiere, qui sujette à pourriture, à la longue se consume: & quelquesfois ne pouuant souffrir l'impetuosité des Eaux, par icelles est le tout renuersé.

Hausser la prinse de l'Eau auec pilotis fourrés dans le rocher.

Moins encores durent les prinses d'Eau, quand par faute de rocher, ne peuuent estre fondees que sur le sablon, ou grauois, où l'on fourre des pilotis, y entre-lardant des pieces trauersantes attachees auec crampons de fer & grosses cheuilles, car par l'insolidité du fondement, & violence des Eaux, l'artifice se deserte dans quelque temps.

Sur le Sablõ.

D'autres, auec moins de mystere œuurent en cest endroit, ne se seruans que de la pierre, dont ils composent leurs prinses en l'Eau, auec vn peu de terre qu'ils y adioustent au dessus: mais c'est par la faueur du lieu, qui continuellement leur fournit nouuelle matiere. Et si bien telles prinses ne coustent guieres, aussi leur duree est tres-petite, se ruinans presque du tout à chasque fois que les Eaux s'engrossissent. Ainsi voit-on qu'il n'y a que le seul rocher, qui resiste contre le temps & les Eaux, pour estre de duree requise.

Prinses d'Eau faites sans bois auec de pierre & de la terre.

Quant au Canal, il est certain que le taillé dans le rocher, surpasse tous autres, & pour la duree, & pour la conseruation de l'Eau, la gardant de se perdre en chemin: mais cela n'est à souhaiter pour la longueur de l'ouurage, causant trop grande despense en sa fabrique. Parquoy, suffira de le faire passer en terre solide, plustost argilleuse que sablonneuse, ceste-là ne consumant tant d'Eau que ceste-ci. Et pourueu que le Canal soit de bonne profondeur, ne doubtés de son seruice: à la charge aussi, d'estre tenu net, sans souffrir que par negligence il se comble, comme à la longue de soi-mesme il feroit, si quelquesfois l'annee, il n'estoit curé.

Le Canal bon en terre ferme. Le faut tenir ouuert & curé.

Auenant

Moyen de le garentir de l'importunité des torrẽs.

Auenant qu'en chemin se rencontrent des valons & enfoncemens, par où passent des torrens: afin que leurs Eaux ne des-rompent vostre canal, ou le comblent, quand auec violence elles descendent des montaignes emportans de la terre, faudra, remediant à tels maux, bastir des ponts de maçonnerie à trauers iceux vallons, pour porter vostre Eau claire & nette: passant cependant dessous les ponts, celle des torrens. Ou au contraire, si mieux l'aimés, le lieu s'y accommodant, ferés des ponts à trauers vostre canal, pour receuoir l'Eau des torrens & la rejetter en hors: ainsi sans destourbier vostre Eau fera son chemin. Si pour quelque graisse que les Eaux des torrens pourront charrier en temps de pluye elles se rendent recommandables, comme cela auient passans par quelques bons labourages, ne mesnagerés que bien, de les profiter en les assemblans auec celle de vostre Canal. Mais en ceci irez retenu, afin de leur donner entree dans vostre Canal, auec ce Iusques-où, qu'elles n'y puissent nuire ne rien degaster.

LES FONTAINES SOVS-TERRAINES ET EAVX cachees: la maniere de les mettre en euidence, leur conduite par tuyaux couuerts.

CHAPITRE III.



LA RECERCHE des sources sous-terraines, dont i'enten parler, n'est celle incertaine, d'où les trompeurs tirent l'argent de la bource de ceux qui immoderément desireux de belles Fontaines, croyent trop à leurs paroles. Ains la vraye adresse de mettre en euidence les Eaux que nostre pere-de-famille a cachees dans son terroir, telles que la Nature y a mises, pour les conuertir à ses vsages: sans luy promettre autre chose, ne lui faire esperer des montagnes d'or, dequoi il aura raisonnable occasion de se contenter. Ne s'arrestera donques aux vanités des charlatans, ni aux signes frauduleux dont plusieurs ont escript: remarquans les Fontaines par nombre infini d'herbes, par-entr'elles presques contraires en qualités: par vapeurs sortans de terre: par fosés creusés, y fourrant des vazes de terre, ou des bassins oingts d'huile, apres mettant dans iceux du cotton, de la laine, ou des esponges, pour en tirer l'humeur, & par là iuger de l'Eau du fonds: telles farfanteries inuentees pour confondre l'œuure, & se rendre admirables. Mais seulement se fondera és choses asseurees, & sur lesquelles, comme presque les touchant au doigt, l'homme d'esprit asserra solide iugement.

Marques trompeuses à la recerche des Eaux.

De discourir de l'origine des Fontaines, de leurs essors, de la proprieté de leurs Eaux, medecinales, malignes, voire miraculeuses, n'est ici à propos: telle curieuse Philosophie surpassant l'entendement de l'homme des champs, qui a plustost besoin d'Eau pour sa maison, que de paroles pour repaistre son entendement. Bien s'enquerra-il de la bonté & de la malice de l'Eau, pour se seruir de la bonne, & rejetter la mauuaise. Premierement considerera le pere-de-famille, le lieu de sa situation, s'il est montaigne ou plaine, si son terroir est de soi-mesme humide ou sec, pour plus se promettre de l'vn que de l'autre. Les montaignes & lieux releués sont communémét plus

Premieres & necessaires obseruations pour trouuer les sources.

fournis

fournis d'Eaux,que les grandes plaines, au pied desquelles montaignes plus sourdent de Fontaines, qu'és razes campaignes, qui demeurent seiches, si elles ne sont arrousees de riuieres venantes d'ailleurs. Les terres chargees d'arbres, quels qu'ils soient, ne sont sans humidité, mais en plusieurs endroits elle est tant petite, qu'elle ne peut seruir qu'à la seule nourriture des arbres: mesmes s'ils sont d'espece, autre que de celle qu'on appelle aquatique. De mesmes en est-il des herbes: car aucune ne verdoiera gaillardement sans le secours de l'humeur sous-terraine. Neantmoins ne se peut-on seruir en cest endroit, de l'adresse de toutes herbes indifferemment; car en vain creuseroit-on pour auoir de l'Eau sous autres que celles qu'on sçait certainement ne pouuoir viure sans grande humeur: comme sont toutes especes de joncs, de lis d'estang, d'aune,& semblables tirees du grand nombre,que pour la recerche des sources, certains Antiques & Modernes ont enroollé, comme j'ai dit. Les lieux moites, y apparant l'Eau tant peu que ce soit, és grandes secheresses d'Esté, vous en fourniront beaucoup: mais plus abondamment si le fond est terrain, que rocher. Attendu que de necessité faut que la Fontaine soit grande pour abruuer la terre où elle sourd, auant que paroistre à l'air regorgeant au dessus de la superficie. Au contraire,celle sortant directement du roc, toute entiere se rend en euidence, pour la durté du rocher qui n'en consume aucune partie: ou ce seroit que dans l'interieur par quelques veines cachees du rocher, l'Eau se perdit. Ce qui est bien difficile à iuger,& encores plus perilleux à remedier,comme sera monstré.

Asseuree recerche. Lieu 11.ch.

EN tel lieu donques auant tout autre, recerherés la Fontaine, par fossés tirés de l'endroit où desirés faire le receptacle de vos Eaux,en haut: embrassant beaucoup de terroir,à la maniere ja monstree sur l'espuisemét des marés & lieux marescageux, pour les conuertir en bons labourages,où ie vous renuoye,euitant prolixité. Car puis apres que là i'ay amplemét traité de ces choses,ce seroit en cest endroit ennuieuse redite,de discourir le mesme.Veu qu'autre difference n'y a-il du dessecher les terroirs aquatiques,à la perquisition des Fontaines,si n'est,que par cestui-là, on se descharge des eaux nuisibles,& par cestui-ci, on s'attire les seruiables. Ainsi œuurant, Fontanelle aucune ne restera au fonds du terroir,que par les tráchees,dont l'aurez enuironné,& chamarré de tous costez,les sources ne se ramassent en vne, qui se rendra d'autant plus grande que plus humide sera le païs, & plus de terroir aurez embrassé.Et à bon droict se peuuent comparer les moyens dont se forment les arbres,à celui des Fontaines, desquelles nous traittons à present. Car comme les racines des arbres sont escartees dans terre en diuers endroits,& de toutes ensemble s'en forme le tronc:Ainsi auient des Fontaines, se composans de plusieurs racines ou veines esparses dans terre, par-cy, par-là;dont les aucunes sont si petites & foibles,que separees,sont de nulle vtilité,mais vnies ensemble,font ce que desirez.Cependant est à noter,que comme la Fontaine excede en delicatesse toutes autres eaux, aussi plus delicatement veulent estre faits ses pieds de geline (ainsi appellees les tranchees ou fossez dont est question) que si seulement on les entreprenoit pour le respect du labourage. Car à fin que pour aucunes pluyes suruenantes, l'eau de nostre Fontaine ne se trouble, sera bó de mettre sur les pierres des fossez quelque demi pied d'argille pestrie, laquelle engardant que les laueures des

Comparaison des Fontaines aux arbres.

Moien à faire les fossez pour la perquisition de la Fontaine.

terres ne se meslent auec l'Eau du fonds, icelle Eau se maintiendra en sa bonté. Demeurera aussi l'Eau, & plus nette & plus abondante, que plus profondement en seront creusés les fossés: donc, sans crainte d'exceder en mesure, les enfoncera-on dans terre tant que faire se pourra, n'espargnant les rochers qui se presenteront en chemin. Pour la mesme cause, est à souhaiter le terroir ainsi fossoié & retranché, demeurer en prairie ou autre herbage: car estant la terre de coup à coup, reouuerte pour la culture, exhale plus ses humidités au detriment de la Fontaine, que celle qui demeure entiere. En cest endroit est notable la raison des puits, que bien que là où l'on creuse n'i ait aucune apparence d'humeur: si est-ce qu'apres les auoir conuenablemét enfoncez, l'eau se rend au fonds par le vuide de l'ouuerture. Ainsi l'essor attire les eaux, comme par vne siringue. Les trenchees de nostre fontaine, attirent de mesme les humiditez de la campaigne, se conuertissans en sources: toutesfois tant plus efficacieusemét, que plus de vuide reste dans les fossez, non tant pour auoir l'eau grande place à se retraire, que pour le vent enclos dans le vuide, qui arrache (par maniere de dire) les eaux des enuirōs, pour les rendre dans ses enfoncemens. C'est pourquoi plus d'eau sourd des pieds de geline, couuerts auec de la paille, par faute d'auoir des menues pierres, que de ceux dont la commodité des pierres les fait disposer à la maniere dicte. De laquelle faute, fera profit le pere de-famille, pour couurir ses fossez destinez à ce dessus, auec des grandes pierres plattes: ou, à leur defaut, auec de la paille comme dessus: mais auec tel si, d'enfoncer tant profondement les fossés, qu'au fonds reste grand vuïde, & au dessus du plācher fait de pierres plattes ou auec de la paille, apres y auoir mis vn peu d'argille pestrie pour les raisons que dessus, y ait place à suffisance pour loger beaucoup de terre, pour fraischement tenir le fonds, sans pouuoir estre exhalé par le labourage.

Ceci est notable.

LES fossez ainsi disposez, contribueront à la fontaine, chacun la part de son eau, selon sa faculté: se la rapportant des vns aux autres, pour finalement l'assembler en vn lieu, auquel, comme en vn centre, tous les fossez viseront. Là sera bastie la Mere de la fontaine, pour receuoir l'eau venante de plusieurs costez, & de là rendre dans les tuyaux, pour la conduire és lieux destinez. Mais s'il aduient que la Mere de la fontaine, ou aucune de ses branches ou auenues, soient par trop basses, selon vostre desir, comme cela se rencontre souuent: en ce cas par artifice, faudra suppleer au defaut du lieu en ramontant les eaux. A quoi on preuiendra tres-bien, pourueu que le Naturel du lieu souffre tel amendement, estant releué du costé de la venue de l'eau pour tenir bon, à fin que le rempar necessaire haussant l'eau, ne la face retrograder ou reculer, & par consequent perdre. Estant l'assemblage des eaux en platte campaigne, n'est possible de les remonter aucunement, y defaillant le Naturel, contre lequel ne se faut aheurter: parquoi sans autre effort, dresserez-là, la Mere de vostre fontaine pour la poursuitte de son chemin, l'approchant le plus pres que pourrez de vostre maison, & autres lieux recommandables, selon la mesure de vostre niueau.

Où dressee la Mere de la Fontaine.

OR pour ne laisser rien en arriere de ce qui appartient à ce mesnage, auant que passer plus outre sera monstree la façon de ce ramontement d'eau, pour s'en seruir au besoin. Des moulins à petite eau, en est procedee l'inuention

Ramonter l'eau qui se treuue basse.

l'inuention. Car comme par neceſſité l'eau s'aſſemble au deſſus du moulin dans vn grand receptacle, par d'aucuns appellé, eſcluſe, qui apres eſtre rempli, verſe l'eau par le deſſus, eſtant fermee la bonde d'embas, laquelle on ouure quand il eſt queſtion de faire moudre le moulin. Ainſi eſt-il de nos rempars, leſquels faiſant enfler l'eau des ſources, la remontent tant hautement que les rempars ſont baſtis, la verſant dans la Mere qu'on aſſeoit ſelon la commodité du lieu le mieux qu'il eſt poſſible. Quelquesfois la Mere meſme eſt hauſſee, mais le plus ſouuent ce ſont les branches de la fontaine qui ainſi ſont maniees. S'entend, celles qui ſe rencontrẽt baſſes, perdans leur eau: pour laquelle profiter, ainſi on s'y gouuerne. Vn canal ſera fait de telle longueur qu'il embraſſe toute l'eau dont eſt queſtion, & profondement creuſé, ſans crainte d'aller trop auant, ſoit terrain ou rocher, à fin de couper toutes les veines de la fontaine, les mettans à iour, qu'on verra eſparſes par diuerſes veines & filets ſortans du coſté du terrain, le plus eſleué, & s'eſcoulans par la deſcente. Le foſſé ſera large de ſix pieds, creuſé droictement à plomb des deux mains ſans nulle pente, duquel la terre en ſortant ſera miſe repoſer ſur l'vn de ſes bords du coſté d'embas. Pour retenir la terre de crouler dãs le foſſé, vne muraille y ſera faicte dés le fonds contre, & ioignant le terrain, en la partie ſuperieure d'où vient l'eau, qu'on baſtira à pierre ſeiche ſans aucun mortier, pour n'empeſcher le libre paſſage de l'eau: & ce de la hauteur que deſirez voſtre eau remonter, & vn peu d'auantage, pour la faire aller plus gayemẽt. Ceſte muraille n'atteindra pas, toutesfois, le bord d'enhaut du foſſé: car d'iceluy faut qu'il reſte plus de deux bons pieds, pour donner place à la terre qu'on y mettra par deſſus, à fin de le recouurir, & ne deſtourner l'Agriculture, reuenant auſſi à profit à la fontaine, ce qu'on preuerra dés le cõmencement, en prenãt les meſures. En ſuite, vne autre muraille de pareille eſtoffe, façon, & hauteur, ſera dreſſee dans le foſſé vn pied pres de la precedente, en ligne paralelle, à ce qu'elles ne s'entre-touchent, chacune ayãt d'eſpeſſeur vn pied & demi. Ces deux murailles cauſent deux vuides, l'vn par-entr'elles, & l'autre entre la ſeconde muraille & le terrain d'embas. Ce vuide-ci, ſera rempli d'argille, bõne & bien choiſie ſans aucune pierre. On mettra l'argille dans le foſſé, petit à petit, en la peſtriſſant & affermiſſant ſi bien & fidelement, qu'aucune ouuerture n'y reſte parmi, à fin de fermer du tout le paſſage de l'eau, la deſtournant de ſon cours ancien, pour luy en faire prendre vn autre. Comme par telle contrainte, certainement fera: car ayant l'eau rempli le vuide d'entre les deux murailles, ramontera en haut, & s'enflant pour eſchaper de quelque part, s'eſcoulera par le plus bas endroit qu'elle treuuera, qui ſera l'iſſue que luy aurez donnee vers la Mere, pourueu que, comme a eſté dit, le dos du general terroir fauoriſant l'œuure, tienne bon, pour engarder de perdre l'eau, en retrogradant: car en campaigne platte de tous coſtez, l'eau ne pourroit eſtre ainſi contrainte. Apres, ce vuide ou repoſitoire d'eau, ſera couuert auec des larges pierres plattes trauerſantes d'vne muraille à l'autre, & ſur icelles mettra-on de l'argille peſtrie vn pied, à fin d'empeſcher de ſe meſler les eaux des pluyes, auec celle de la fontaine, pour icelle demeurer nette. Finalement, ce qui reſtera de la foſſe, ſera comblé auec de la terre du lieu, dont on recouurira tout l'artifice, rempar & murailles, & tant à profit, que l'eau ne ſe puiſſe conſumer par exhalaiſon:

La maniere.

Est à souhaiter pour la Fontaine ce fonds estre en prairie.

ains,entiere,demeure fresche en Esté, & chaude en Hyuer, selon son naturel. Ce qui plus asseurément aduiendra, estant le dessus conuerti en herbages,prairie ou autres,pour les raisons dites. Ce rempar curieusemét fait sans precipitation,est de perpetuelle duree, non sujet à ruïne prouenáte de vieillesse, qui l'assujetisse à reparation. Seulement a-on à preuenir à temps les rauines des eaux,torrens, & autres cheutes de pluyes, pour les diuertir en lieu qu'elles n'ayent aucune prinse sur nostre fontaine,en tout ou en partie. Aucuns font ces rempars-cy, de maçonnerie qu'ils enferment dans terre: d'autres auec des aix de chaine iointes ensemble, mais en l'vn ne l'autre, quoi que de plus grand prix,ne sont si propres à retenir l'eau, que l'argille, de laquelle ainsi couuerte & employee,ne sortira vne goutte d'eau. Ce que tant ne s'ose-on promettre des autres matieres. Supposé que durant toute l'annee l'on puisse trauailler à ceste œuure, si est-ce qu'il est plus desirable cela estre lors que la terre est seiche,qu'humide. Tant pour la facilité du labeur,que pour la bonne opinion qu'on a de l'issue:parce que l'eau qui vous apperra par telle recerche,durant la secheresse, pour le moins vous demeurera sans descheute: ce que n'espereriez, fouïllant la terre estant humide, vous monstrant lors plus d'eau, que par cy-apres ne vous en laisseroit.Pour laquelle cause,choisirez le mois de Iuillet & d'Aoust:car comme le plus sec temps de l'annee,en cest endroit, aussi vous est-il le plus vtile.

Quel temps propre à telle œuure.

C'EST le plus difficile de la fontaine:que ce qui en a esté dit,comme aussi le plus important, voire le fondement de l'œuure: & qui a donné grande peine à plusieurs,auec peu d'effect, & beaucoup de despense, par faute d'entendre ce qu'ils entreprenoient.Car souuentesfois,vne fontaine est cerchee où elle n'est pas, sous des faux indices & guides,où opiniastrément on s'aheurte auec mocquerie.Mais nostre recerche est du tout asseuree,moyennát laquelle serez resolu de vostre fait,& par là ne pourrez faillir de ramasser en vn lieu,toutes les eaux de plusieurs:en somme, d'assembler toutes celles qui sont dans le terroir que fouïllerez,& ce,sans aucun hazard: qui est ce que tout hóme d'entendemnet peut raisonnablemét desirer. Et si bien il semble telle si generale recerche estre trop penible,& meilleur fouïller seulement où sont les sources, en laissant les autres parties du terroir. La response est, ceux-là se treuuer fondez en raison, qui ne voudront ouurir la terre que où certainement est caché ce qu'ils y cerchét. Mais peu de gens le rencontrent. Pour à laquelle incertitude remedier,l'inuentió du general fouïller est treuuee,par où l'on ne peut estre deceu. Et comme à quelque chose mal'heur est bon,de l'ignorance de la pluspart de ceux qui se meslent de ces choses, est procedee la vraye science de mettre les sources en euidence, par ceste maniere-cy. N'estant tant de perte à prendre trop de terre,que peu,puis que par ce moyen-là, en n'oubliant rien, on vient asseurément à bout de ce qu'on desire:& que par cestui-ci,souuétesfois on se treuue deceu,laissant en arriere,& faillant de peu la source,par faute d'auoir embrassé assez de terre.Ioint que c'est tousiours mesnage,de manier ainsi le terroir qu'on desire descharger des eaux,& pierres nuisibles,ou de l'vn d'eux,selon les necessitez, comme a esté monstré. Par tel ordre, aussi augmenterez vos vieilles fontaines: à quoi conuient aller retenu, en ne fouïllant inconsiderément, ains auec l'art requis, iettant les branches nouuelles dans la source. Sur tout,auiserez à ceci,

à ceci, de ne rompre les rochers que bien à poinct: car souuentesfois cuidant augmenter la fontaine, on la diminuë. D'autant qu'vn rocher rompu aussitost vous peut-il oster de vostre vieille eau, que de vous en dóner de nouuelle. Parquoi, ou contentez-vous de vostre eau, telle que l'auez, sans y rien alterer, ou s'il escheoit de l'augmenter, que cela soit auec raisonnable apparence d'vtilité, & sans nul hazard, qu'y mettiez la main.

Ne faut incõsiderémẽt rompre les rochers. Pourquoi.

Si dés le commencement de cest ouurage, n'auez peu faire la preuue de la suffisance de l'eau de vostre fontaine, pour prendre aduis de la retenir ou reietter: à tout le moins, ayant recueilli vos eaux en vn lieu, ne vous enfoncez plus auant en despense, sans vous resoudre sur ce notable article, pour le bien ou le mal qui en peut aduenir, estant bien ou mal entendu. L'eau sera telle que la desirons, si elle est belle à voir, claire & nette, sans couleur, sans odeur, sans saueur: attirant à elle soudainement toutes couleurs, toutes odeurs, & toutes saueurs qu'on luy iette dedans. Si elle est fraische en Esté, chaude en Hyuer: si elle s'eschauffe facilement & se rafraischit de mesmes: si elle cuit bien tost toutes sortes de legumes: si elle ne laisse aucune tache, ne rouïlle, ne grauois au fonds des vaisseaux, ausquels elle sejourne: si elle est legere: si elle est douce, & non rude aux mains: si elle n'esteint beaucoup la force du vin. Estant vostre eau ainsi qualifiee, serez tres-bien abruué: & le plaisir & profit qui en prouiendra à vostre mesnage, paroistra tel, qu'on se le promet des choses les plus vtiles & necessaires.

Cognoissance de bõne eau.

Ses marques.

Ainsi de nouueau trouuee la source de vostre fontaine, ou celle qu'auiez auparauant augmentee, en dresserez la Mere pour receuoir toutes vos eaux, & apres le vuider selon vostre desir. La Mere sera vne maisonnette bastie de bonne matiere, bien maçonnee à pierre, chaux, & sable, ayant la muraille fort espesse pour retenir l'eau. Ce bastimẽt se fera de figure quarree, ou autre telle qu'on voudra propre au lieu, de dix à douze pieds dãs œuure en chacune face, estant quarré, & d'autre figure, à l'equipolent: de six à sept pieds de hauteur sur terre, & dedans icelle autant qu'il suffira, pour au besoin vuider l'eau par le fonds. Elle sera voutee par le dessus, & pour couuerture en la voute bastira-on des pierres plattes si proprement, que les pluyes en soient repoussees. En la face du costé de la montee, ou venuë des eaux, laissera-on des trous pour l'entree des eaux des sources venantes de la campaigne, estãt le demeurant si bien cimenté, qu'eau aucune ne s'en puisse escouler que par les issues que luy donnerez. En l'vne des autres faces, sera faicte la porte pour entrer & sortir dans la Mere, à fin de la visiter & nettoyer. Deux issues y aura-il aussi, l'vne pour verser l'eau dedans les tuyaux, qui despartans de là, la conduisent és lieux destinez, l'autre pour vuider l'eau sur-abondante, venãte extraordinairement par les pluyes, la rejettant en hors, que les tuyaux ne peuuent contenir, ou que par quelque destrac, ne pourront faire leur charge. Au fonds de la Mere laissera-on vn trou rond, comme celuy d'vne cuue à vin; pour en escouler l'eau, lors qu'il escherra de le nettoyer, & de la raccoustrer, qui pourra estre de deux en deux ans, vne fois, plus rarement, ou plus frequemment, si on veut: en la deschargeant du limon que l'eau, pour bonne qu'elle soit, traine à la longue, le laissant au fonds de la Mere, & tout d'vne-main, la reblanchissant en son interieur, s'il en est besoin. Demeurant le reste du temps le trou bouché: à fin qu'en contreignant l'eau de verser par

La Mere de la fontaine.

le haut, en s'enflant, ſe jette dans les tuiaux preparés pour ſon chemin. Ce trou ſe fermera auec du gros liege : matiere de perpetuelle duree, demeurant dás l'Eau & ſans air. Et à ce que par malice ou ſottiſe le trou ne s'ouure que lors qu'il vous plaira, ſur icelui par le dehors, ſera jettee bonne quantité de terrain, de pierres, ou autres choſes qu'ajencerez pour empeſcher ce deſordre, qu'au beſoin ferez oſter : & quoi-que cela ſoit auec peine, icelle ne cauſera pourtant trop grande deſpenſe, pour la rareté de ce remuement. La porte de la Mere demeurera auſſi continuellement fermee à clef, auec ſon huis pour l'ouurir & fermer lors que pour plaiſir on viſitera la Fontaine, ou qu'il y aura quelques cas à rabilller.

A L'VN des coſtés de la Mere, celui regardát l'endroit auquel voſtre Fontaine découlera, ſera laiſſee la vuidange de la Fontaine; d'où l'Eau claire & nette ſe deſchargera, verſant en haut, aprés auoir laiſſé en bas, tout le terreſtre, & la craſſe que l'Eau traine quant & elle. En tel endroit commenceront les tuiaux, le premier deſquels ſera creusé dás vne groſſe pierre de taille baſtie au trauers du mur. Ceſte pierre ſera choiſie fort lógue, car non ſeulement faut qu'elle trauerſe la muraille, mais qu'elle la ſurſaille des deux endroits : en dedans quelques trois quarts de pied, en dehors tant que la longueur de la pierre fournira dequoi. L'on percera la pierre de ſon long, commençát d'vn bout, iuſqu'à quatre doigts prés de l'autre, & d'icelui l'acheuant non à ligne droite, ains à l'eſquiere ou de la figure du coude. Aprés l'on poſera la pierre en lui faiſant trauerſer la muraille & ſurſaillir en dedans, comme a eſté dit: mais ce ſera du bout ainſi percé en angle droict, & de telle ſorte ajencé, que l'ouuerture regarde en haut vers la voute de la Mere, afin que l'Eau de la Fontaine ſe vuidant, tumbe perpendiculairement dans le trou, pour de là prédre ſon droit chemin ſelon le niueau qu'on lui aura donné, en ſortant de la Mere par l'autre bout de la pierre, entrant dans le tuiau là cimenté: Et à ce que rien de ſale & d'importun ne ſoit porté dans les tuiaux, le trou ſuſdit faiſant l'entree de l'Eau, ſera couuert d'vne groſſe boite de plomb percee dru & menu comme vn crible, où le nuiſible s'arreſtera. Pour laquelle faire tenir, oſter, & remettre à volonté : ſera la pierre accommodee à la boite, de telle ſorte que la pierre entrant dans le plomb, en ſoit enuelopee comme la teſte du chapeau, ou comme vn maſſepain de ſon couuercle: aiant pour ce faire, la boite, quatre grands doigts de bord.

Naiſſance des tuiaux de la Fontaine.

LA matiere dont les tuiaux ſont façonnés eſt diuerſe, ſelon les païs & fantaſies. Ils peuuent eſtre faits de pierre-de-taille, de plomb, de bois, & de terre de potier, de chacune deſdites matieres bien à profit.

Les tuiaux & leurs diuerſes matieres.

De pierre.

L'VSAGE de la pierre en tuiaux de Fontaine, eſt fort ancien, comme on le remarque par les ruïnes des baſtimens Antiques : delaiſsé toutesfois puis long temps en çà, à cauſe de la cherté de l'œuure, telle matiere n'eſtant emploiee qu'en petite eſtédue de Canal, & encores és lieux eſquels elle abóde.

De plomb.

LE plomb eſt encores en ſeruice en pluſieurs endroits, contre l'auis des Medecins qui tiennent l'Eau paſſant par icelui, n'eſtre ſaine, à cauſe de la ceruze s'engendrant dans ce metal. Ce doubte, quoi-que vain, attendu que la ceruze ne ſe fait ſans vinaigre, auec la cherté du plomb: & le danger d'eſtre deſrobé, fera le reſeruer à choſes plus neceſſaires.

De bois.

TOVCHANT le bois, de pluſieurs ſortes y a-il, bon à faire tuiaux de

Fõtaine,d'aune,de pin,de sapin,de chesne.Le bois est choisi sain & entier du cœur de l'arbre,sans aucun aubour:est esquarri, & cié par trõçons de la longueur de cinq à six pieds chacun,puis sont les tronçons percez de leur long, pour le passage de l'eau.Premieremẽt on y passe vn lõg taraire,& apres, auec vne gouge le trou est agrandi iusqu'à deux ou trois poulces de diametre : mesure suffisante pour toute Fontaine,aiant raisonnable quãtité d'Eau.Le moien de marier ensemble ces tuiaux-ci,n'est pas en les faisans entrer l'vn dans l'autre,ains seulement en s'entre-baisans & ioignans des commissures, & l'a assemblés auec vn aneau de fer, de deux doigts de large,plat, & tranchãt des deux costés qu'on fourre dãs le bois.Sur le milieu de l'epesseur des tuiaux est prins le rond de la circonference des anneaux:& là mesmes auec vne gouge de sẽblable mesure,on incise la voie de l'anneau,lequel y estãs mis, est acheué d'enfoncer à coups de masse,frapãt de l'autre bout du tuiau,& si bien,que se perdant l'anneau dans l'espesseur du bois,se treuue caché moitié dans vn tuiau & autãt dans l'autre sans rien paroistre,les deux bouts des tuiaux s'entre-baisans & s'entre-ioignãs parfaitement.Ainsi tenant le fer,lieu de cimẽt, les tuiaux retiennent tres-bien l'eau:lesquels posez dans terre,au lieu preparé pour le chemin de la Fõtaine,se rendent de bon seruice,où ils durent assés longuement.Non toutesfois tant, que,ne la pierre, ne le plomb,ne mesmes que la terre de potier,par le iugement qu'on en fait és masures de l'Antiquité:car de toutes telles matieres, se treuuent des reliques des tuiaux de Fontaine,encores entiers:mais aucun ne s'en void de bois,par à la longue, auoir peri de pourriture:comme il est vrai-semblable,les Antiques s'estre seruis,en cest endroit du bois, aians les grands forests entieres à leur cõmandement. Outre le peril de courte duree,ce mal se treuue aux tuiaux de bois,que l'eau ne s'y conserue tant freschement en Esté , qués autres : au contraire ce bien, qu'ils ne craignent les glaces de l'Hyuer,resistans contre leur impetuosité:ce que ne font les tuiaux de la terre,s'ils ne sont logés en la maniere ci-apres enseignée.Quãt au prix des tuiaux de bois,i'estime qu'à autre que grand ne les peut-on faire,si on est esloigné de forest bien pourueuë, pour le grand nombre d'arbres qu'il conuient emploier à la fabrique d'vne nouuelle Fontaine, & à l'entretenement d'vne vieille. Dont le degast n'est petit, d'autant que d'autre bois ne s'y sert-on, que gros, pour le moins d'vn bon pied de quarreure.Le fer qu'on y met est aussi considerable , tant pour l'achept que pour la rouille qui consume dans l'eau, dont en la Fontaine y a tous-iours quelque chose à reparer. Toutes lesquelles choses pesees, & ioinctes à ce que i'ai remarqué des tuiaux de pierre & de plomb,fera preposer ceux de terre de potier,à toutes autres : comme matiere où se treuuent toutes bonnes qualités, de seruice de duree, & de prix.

Les potiers choisiront curieusement la terre des tuyaux , pour les rendre bons en perfection , comme article fondamental. de mauuaise matiere ne pouuant iamais faire bon ouurage. Et delaissé à chasque ouurier son stile touchant le maniement de la terre, i'instruirai le potier de faire les tuiaux d'vn pied & demi de longueur,chacun, les quatre faisans la toise : douuerture ou vuide pour le passage de l'Eau, de deux ou trois poulces en diametre: d'espesseur, vn poulce : poinctus par l'vn des bouts, auec vn bord ou retenail deux doigts pres, pour de telle mesure, entrer l'vn dans l'autre. *De terre.*

seront ronds dedans & dehors; si mieux on n'aime les tenir quarrez seulement par le dehors, à l'imitation des Antiques, qui de telle figure nous en ont laissé en leurs vieux bastimens (fondés, à mon aduis sur ce que plus ferme se tient dans terre le quarré que le rond, & partant mieux s'attachant le ciment en ceste figure-là, qu'en ceste-ci). Par le dedans vitrera-on les tuiaux, afin de nettement & bien retenir l'Eau & que par telle polissure, les vices de l'Eau en glissant peu ou point s'y attachent, comme sont le tuf, & certaines racines subtiles qui s'accroissent dás les tuiaux, quãd elles s'y peuuent arrester, à la ruine de la Fontaine. Ainsi façonnés les tuiaux seront de perpetuelle duree, causee par la grossesse de l'ouurage: car quoi-que plusieurs les requierẽt plus minces, la raison veut tumber plustost de les faire trop espés que peu. Sur tous lesquels articles, à cestui-ci tres-curieusement, auisera le potier, que de cuire en perfection les tuiaux: à faute dequoi faire, en vain edifieroit-on la Fontaine, auec l'Eau se perdant, & argent & labeur.

Preparer le chemin de la Fontaine.

Telle prouision faicte, le chemin que la Fontaine a à tenir, sera niuelé, comme deuant celui du canal. Vne fosse sera faicte; large de deux pieds, & profonde de quatre à cinq, sans espargner les rochers on la creusera d'esgale largeur, pour à l'aise y asseoir les tuiaux. Comme si on vouloit ietter les fondemens d'vne maison, commencera-on à bastir vne bonne muraille à chaux & sable, qui remplissant tout le vuide de la fosse, se rendra suffisante pour commodément receuoir les tuiaux. Sur vn pied de bastiment, au milieu de la muraille posera-on les tuiaux, & là noiés, dans le bon mortier bien gras, seront enuironnés de bonne maçonnerie, vn pied de chacun costé, dont le dessus & extremité de la muraille, seront finalement couuers auec des pierres plates bien maçonnees, pour rejetter les pluies: & le reste de la fosse, recomblé de terre. Mais ce sera apres auoir marié les tuiaux l'vn auec l'autre, & si bien joints par-entreux, que tous ensemble ainsi vnis, comme semblans estre vne seule piece, retiennent l'Eau parfaictement bien, pour n'en perdre vne goutte en chemin.

Bastir la muraille y enfermãt les tuiaux dedans.

Cimenter les tuiaux l'vn à l'autre.

Par exquis cimens cela se fait: notable science du Fontenier, laquelle ignorant, en vain attendra-on l'Eau en la maison: car se perdant en chemin, l'entiere œuure deuiendra inutile. Diuerses sortes de ciment y a-il, qu'on compose selon la diuersité des ouurages. En la conduite de la Fontaine, heureusement, se sert-on de deux sortes de ciment, l'vn chaud, l'autre froid, tous deux estás fort valeureux, mais de prix differẽt, cestui-là, se faisant à meilleur marché, que cestui-ci. Pour l'espargne, le ciment chaud, seul seroit emploié sans sa difficile application: qui bouïllãt est mis en œuure, sur laquelle il gele promptement, comme la cire d'Espagne en cachetant des lettres. Dont auient, que pouuant à l'aise & entre les mains, tenir les tuiaux en les cimentans, lors seulement l'on se sert de ce ciment-ci: non en bastissant les tuiaux sur la muraille, pour l'impossibilité d'appliquer le ciment, ainsi fondu & bouïllant, en tel endroit ferme, & qui ne peut souffrir tenir les tuiaux en l'air pour faire jouër le ciment liquide, le jettant dans le tuyau auec vne cueiller de fer, par tous les endroits necessaires. Auquel defaut supplee le ciment froid, car apres auoir joint ensemble, quatre, cinq, ou six tuiaux auec le ciment chaud (& en somme autant que, sans rompre, commodément on peut porter ainsi vnis) est tel assemblage doucement porté sur la muraille,

pour

pour y estre basti, puis est joint auec l'autre assemblage de pareil nombre de tuiaux ja posé, par le moien du ciment froid, duquel, à l'aise, entre les doigts, & comme l'on veut, la commissure & iointe, est profitablement couuerte. Ainsi compensant ces choses, de hastiueté, de tardité, de bon marché & de cherté, les deux cimens sont retenus chacun en son rang: où ils se rendent de si bon seruice, que conuertis en pierre, tant ils s'affermissent, sont de perpetuelle duree. Moyennant lesquels cimens, & que d'eux-mesmes les tuyaux soient de bonne matiere, & bien cuits, profitablement maçonnez, enfoncez de dans la terre de la mesure monstree, & toute la fontaine entretenuë ainsi qu'il appartient, ne doutez qu'elle ne serue plusieurs generations, sans craindre, ni les froidures, ni les chaleurs: & qu'en toutes saisons, l'eau n'en soit bien qualifiee: froide en Esté, & chaude en Hyuer, ainsi que raisonnablement chacun la desire.

Et à ce que nostre pere de-famille, ne se mette en peine d'enuoyer loin cercher des cimens pour sa fontaine (selon que la farfanterie des fonteniers en tiennent cheres les receptes, ne les donnans que rarement, & encores soubs promesse de ne les publier) ie luy monstreray le moyen de faire composer en sa presence, les deux cimens susdits. Pour le cimét chaud, est requis bolus, caillou de riuiere, verre, escume de fer des mareschaux, autant de l'vn que de l'autre, tuilles vieux, ou à leur defaut des nouueaux, en telle quantité, seul, que de toutes les choses susdictes ensemble: tout cela sera mis en poudre subtile, sassee à trauers d'vn bluteau, & meslé ensemble. Puis de poix-rezine; sera mise fondre, le double du poids des choses susdites, dans vn pot de fer, sur feu de charbon, auec vn peu d'huile, plustost de noix que d'autre, & de graisse quelle que soit, & lors que cela bouïllira, jetterez dedans les poudres susdites petit à petit, en les meslans & remuans sans cesser, iusqu'à ce que verrez auec la spatule, cela filer, comme terebentine, & s'endurcir promptement dans l'eau, y en ayant vne goutte pour essay. Lors osté du feu, sera le tout versé dans vne terrine vernie, y ayant au fonds vn peu d'eau, pour engarder que la matiere ne s'y attache où soudainement s'affermira, comme metail, que garderez pour prouision, tant qu'il vous plaira. Le voulát mettre en œuure, les ferez briser à coups de gros marteaux de mareschal, & fondre comme dessus, en le reschauffant toutes les fois qu'il vous plaira vous en seruir. Le froid se compose des poudres ci-dessus notees, & en semblable proportion, aussi subtilemét sassees. On les destrempe dans de l'huile de noix, mais fort clerement, les meslans ensemble à force de battre & remuer auec vne spatule de bois. Sur quoi on adjouste quelque peu de fines estouppes de chanvre couppees menu, & vn peu d'auantage de graisse de bouc, ou de chevre, cruë, haschee subtilement, qu'on incorpore tout ensemble fort proprement. Apres, est ce mesnage ainsi clair, à raison de l'abondance d'huile, endurci auec de la chaux neufue fusee sans eau, & blutee comme fine fleur de farine, en y mettant peu-à-peu, battant & remuant tousiours, jusqu'à ce que le ciment ne tienne plus, ni à la terrine, ni à la spatule, non pas mesme aux mains, ains que sans en estre embarbouillé, on le puisse manier, comme cire ou paste douce & glissante: à telle cause aussi est appellé, ciment de paste, comme l'autre, de fonte, pour sa qualité refondante toutes les fois qu'on s'en veut seruir.

Façon des Cimens. *Chaud.* *Froid.*

Pourrez mettre l'eau de la fontaine dans les tuyaux, incontinẽt apres les auoir posez.

REPRENONS le cours de nostre Fontaine. Si pour vostre bastiment, l'eau de la fontaine vous accommode, vous vous en pourrez seruir, en la faisant couler par les tuyaux ja posez : quoi que cela soit freschement, sans crainte d'aucune tare, pourueu que la vuidange n'offence l'edifice, ce qu'accommoderez en la destournant. Et ne doutez que les cimens ne resistent à l'eau dés-incontinent estre posez, mesme le froid, quoi que tardif à seicher. Touchant le chaud, c'est sans doute qu'il se treuue en sa perfection de bonté, dés-incontinent estre posé, pour son naturel soudain à s'endurcir. Ainsi, si bon vous semble, vous vous ferez suiure à l'eau, pour la fabrique de la fontaine, iusqu'à perfection d'œuure. Noterez que la porte de la Mere sera posee vn pied & demi plus hautement que le niueau du premier tuiau fait dans la pierre, par où l'Eau s'escoule, & demi pied au dessous, fera on le trou duquel i'ay ja parlé, pour vuider au besoin, ou l'Eau surabondante, ou l'ordinaire ne pouuant couler par son chemin preparé, pour les destourbiers suruenans. Ce trou est appellé Larron, comme desrobant l'Eau, tres-necessaire en cest endroit, retenant de ruine la mere, laquelle seroit en danger de creuer par trop d'Eau, sans telle issuë.

Larrõs d'eau

Les Serues ou Reposoirs.

DE quarante en quarante toises, y aura vne autre maisonnette de trois ou quatre pieds en quarreure, bastie de semblable matiere, & en la forme de la mere, ainsi comme elle, voutee & couuerte de pierres plattes. Telle maisonnette est appellee, Serue ou Reposoir, à cause de l'Eau de la Fontaine qui s'y arreste, pour le profit du conduit. Ces reposoirs sont inuentez pour, sans trop de despẽse, racoustrer l'aqueduct lors qu'il en a besoin. Car quand il auient que la Fontaine s'arreste, on va visiter les Serues commençant à la plus prochaine de la Mere, où est prins auis de l'endroit auquel le mal est caché, pour y remedier, sans estre contraint de bastir par trop de canals, comme sans telle adresse allant incertainement conuiendroit faire. En la Serue l'eau de la Fontaine entre d'vn costé, & s'en sort d'vn autre par vne pierre percee, qui la vuide dans vn tuiau, laquelle est grillee d'vne boëte de plomb, comme celle de la mere. La Serue a aussi sa petite porte fermant à clef, qui s'ouure & ferme pour visiter l'interieur: & au dessous d'icelle, vn peu à costé, vn trou ou Larron, pour vuider l'Eau importune, afin de garder de creuer les tuiaux, pour les raisons dites.

Esuentoirs.

ENTRE deux Serues qui pourra estre de vingt en vingt toise de distãce, vn Esuentoir sera fait pour donner air au conduit: afin de faire aller l'Eau: à faute dequoi aucunesfois, la Fontaine cesse de tirer (comme souuent pour mesme faute d'air auient, que le vin ne veut sortir du tonneau) prenant son chemin par les Larrons en retrogradant. L'esuentoir se fait d'vne seule pierre de-taille percee de son long, auec vn gros taraire: il est posé debout sur le chemin de la Fontaine, en vn tuiau à ce preparé entrant par vne branche expressement faicte dans la pierre, laquelle attaignant de là iusqu'au dessus de la terre, comme vne cheminee, fait voir le iour à l'Eau de la Fontaine, & lui donne l'air requis. Mais d'autant que tousiours n'est de besoin d'esuenter la Fontaine, & que demeurãt ouuert l'Esuẽtoir, par icelui quelque saleté ou empeschement seroit en danger de tumber dedans, à la ruine de la Fontaine: le trou de l'Esuentoir demeure continuellement bouché, auec du ciment froid ou de paste, pour l'ouurir seulement en la necessité.

ceſſité. Qui eſt lors que la fontaine s'arreſte : ce que voyant, ſans prendre l'allarme plus auant, ne faut qu'aller viſiter les Serues & ouurir les Eſuentoirs, qui ſeront depuis l'endroit où la Fontaine a accouſtumé de couler iuſqu'au plus prochain Repoſoir qui vuidera l'Eau par ſon Larron : & ſi le mal ne vient qu'à faute d'air, l'Eau reprendra incontinent ſon cours ſans autre myſtere: auquel cas, conuiendra refermer les Eſuentoirs auec du ciment comme deſſus. Le moien d'oſter le ciment du trou de l'Eſuentoir, eſt auec vn taraire, neuf & bien tranchant, comme ſi on vouloit percer de nouueau la pierre, pour la durté duquel ciment, la taraire ſe gaſtant, ne peut plus ſeruir auant qu'eſtre refait. Ne profitant ce remede, vous-vous aſſeurerez y auoir des tuiaux mal qualifiés, qui perdent l'Eau, ſoit ou par n'auoir iamais eſté bons, ou rompus en les poſant, ou bien mal cimentés: lors l'vnique remede giſt au refaire, à quoi l'adreſſe des Serues vous ſeruira à ce que ne desbaſtiſſant de l'aqueduct, que ce qu'il ſera force, la reparation neceſſaire en ſoit de moindre deſpenſe.

Le tranſpaſſer des torrens.

S'OPPOSANT au chemin de voſtre Fontaine quelque faſcheux enfoncement, & qu'il falle trauerſer des torrens & petites riuieres : le moien de paſſer telles difficultés, eſt double, ou deſſus les Eaux par des ponts, à la mode Antique : ou par deſſous, dans des gros baſtimens bien maçonnés. le lieu vous guidera ſur l'eléction de l'vne de ces deux voies, pour prendre la plus durable, & la moins deſpenſiere. Reſolvés-vous neantmoins, de ne baſtir ſous les eaux ſans la faueur des rochers, pour conſeruer voſtre edifice : car cuider faire en terrain le paſſage de voſtre Fontaine, quoi-qu'auec l'aide du bois, aiant en deſſus le ruiſſeau ou torrent, c'eſt par trop hazarder, voire ietter l'argent dans la riuiere, en expoſant voſtre ouurage à la merci du premier rauage de pluie. Si au contraire, ſe preſente en front quelque importun & dur rocher, qui ne puiſſe eſtre, ne deſtourné ne rompu, qu'auec exceſſiue deſpenſe : laiſſez le là, ſans vous amuſer par eſplanades à accommoder tous tels defauts, ains faictes lui paſſer par deſſus, voſtre Fontaine, qui coulera en tel endroit, auſſi bien qu'ailleurs. Par l'inſtrument appellé, Chante-pleure, l'Eau ramonte tant qu'on veut. Mais cela ne ſe peut faire autrement, qu'à telle condition, que l'eau ne ſe peut arreſter en endroit plus haut que juſtement où l'inſtrument la prend, ains eſt renduë en meſme plan, ou plus bas: demeurant pendant qu'elle ramonte, enfermee dans l'inſtrument : dont telle inuention ne peut ſeruir à ramonter l'eau d'vn puits ou d'autre bas endroit, pour les arrouſemens : ains ſeulement à remuer vne liqueur d'vn vaiſſeau à l'autre, pour, ſans peine, du plein ſe tranſ-vaſer, au vuide, & treſ-commodement en ceſt endroit de la Fontaine. La Chante-pleure n'eſt autre choſe que deux tuiaux d'eſtain, ou d'autre matiere, d'eſgale longueur & groſſeur, telles qu'on veut, ioints enſemble faiſans deux branches de telle figure que ceſte lettre Grecque Λ. Pour le faire ioüer, lon met de l'eau dans l'vne de ſes branches, puis l'aiant eſtouppee, pour garder que l'eau ne s'eſpanche, l'autre branche eſt miſe plonger d'vn bout dans vn ſeau plein d'eau : aprés eſt deſtouppée la branche remplie d'eau, regardant en hors, pour la vuider, ce que faiſant l'eau en ſortant attire à elle celle du ſeau paſſant par la branche, qui vuide, y auoit eſté plongee: & ce par la vertu du vent enclos, ſans autre myſtere, dont toute l'eau en eſt eſpuiſee. Ainſi accommode

Transmonter des rochers.

commode-on la Chante-pleure à nostre Fontaine,mais c'est en grand volume:cest instrument seruant de modelle en cest endroit.Il ne faut que continuer la fabrique de la Fontaine en la maniere commécee,passant les tuiaux par dessus le rocher quelque haut qu'il soit, à la charge de laisser vn trou, comme vn bondon de tôneau,au faiste & plus haut endroit du rocher pour d'icelui rempli d'eau la partie des tuiaux vers la descente & cour de la Fontaine, pour attirer l'Eau de la Fontaine sejournant en l'autre partie prés du rocher. Et à ce qu'vtilement l'on se puisse seruir de telle inuention, sera de besoin faire vne Serue joignant le rocher du costé de l'issuë de l'Eau,& lors qu'il conuiendra se mettre en œuure,le trou de l'issuë de l'Eau dans la Serue sera fermé: puis par le trou estant sur le rocher on remplira d'Eau auec des vazes & entonnoirs, la partie du canal attenante à la Serue, qui sera là retenuë, par la boucheure du trou. Aprés, tres-curieusement, sera fermé le trou du rocher,& si bien,qu'aucun air n'en respire,finalement ouuert celui de la Serue, pour vuider l'eau mise en ceste partie-là, qui en s'en allant en bas le chemin de la Fontaine, attirera l'autre Eau sejournante prés du rocher, venant de la source. Ainsi par le vent enclos, comme se void en la Chante-pleure, vne Eau tire l'autre sans internalle, aiant vne fois prins son train: Pourueu que le trou du haut demeure tous-jours fermé, & qu'au canal enuelopant le rocher, montant & descendant n'y ait aucune respiration. Car s'esuentant là, pour peu que ce soit, la Fontaine cessera tout à fait aussi tost de courir:à quoi seulemét aura-on à tenir l'œil,pour le respect de ce passage.

Discours sur le monter & descendre de l'eau.

Avec plus de raison ramonte l'Eau poussee par celle qui descend,qu'elle ne descend attirant à soi celle qui monte. Cestui-ci est l'effect de la Chante-pleure, representé ci-dessus,où, auec merueille, le vent enclos ouure immediatement.Et cestui-là,ce qu'on void journellement au cours des Fontaines qui rejaillissent en haut,dont la chose, comme ordinaire, n'en est beaucoup admiree:joincte ceste cause contemplee de prés,qu'vne eau poussant l'autre, fait en cest endroit que l'Eau descend premierement, autant ou plus qu'aprés elle ne monte: dont nulle commodité, sans moien, ne se treuue pour les arrousemens, non plus que par la Chante-pleure,ainsi qu'a esté monstré. Or comme au ramontement du rocher est necessaire le canal de la Fontaine estre sans air, pour animer le cours de l'Eau:de mesme eschcant faire renfler l'eau,pour le reiaillissement,de necessité conuient,que tant que le renflement dure,au conduit de la Fontaine,n'y ait ni Serue,ni Larron,ni Esuentoir,ni autre ouuerture par où l'Eau puisse respirer,autrement l'Eau s'escoulera au premier iour de son rencontre. Et bien-que le renflement trauaille fort les tuiaux,ne doutés que ceux de terre cimentés,& bastis comme dessus, ne satisfacét à ce seruice-ci, sans se mettre en peine d'en faire,pour ces mauuais pas, de plomb, de bois, de fer blanc, ou d'autre matiere, selon l'vsage d'aucuns, se desfians de la terre, par ne la sçauoir manier ainsi qu'il appartient.

Le chemin de la Fontaine sera à droite ligne, s'il est possible.

Il est à souhaiter, le chemin de la fontaine estre en droicte ligne (non que necessaire, l'Eau aiant le dos ploiable, pour s'accommoder par tout) à cause qu'il est plus court, qu'en oblique, moins que nul autre, sujet à receuoir les importunités qui lui causent ruine, & plus facile aussi à nettoyer, dont il s'en réd & de moins de coust,& de plus de duree. Est necessaire esloigner

gner l'aqueduct de toutes sortes d'arbres,pour le danger que leurs racines se fourrent dans le canal:comme de si subtiles y en a-il,qui trauersent,& bastiment & tuyaux, sentans l'humeur de l'eau, & s'accroissent tellement dedans les tuyaux, que remplissans le vuide, bouchent le passage de l'eau,à la ruïne de la Fontaine, tel engrossissement est,par les Fontaniers, appellé, queuë de regnard.

Le receptacle de la fontaine.

La fin de ce trauail, est de donner issuë à la fontaine,pour en tirer seruice. En cest endroit l'on despend tant qu'on veut, comme aussi, ainsi le desirant,à tres-vil prix,se fait le receptacle de l'eau. Donques laissant au pere de-famille,la liberté de se faire faire des vazes à receuoir l'eau de sa fontaine,de jaspe,de porphire, de marbre,de lethon,ou d'autre matiere, riche ou pauure, artistement elabourés,ou autremét ainsi qu'il lui plaira, & selon le récontre des ouuriers: aussi de disperser sa Fontaine par les endroits de sa maison, és portiques, basse-courts, cuisines,caues & de ses iardinages selon l'eau & les necessités: pour le dernier aduis, luy monstrerai le moyen d'entretenir sa Fontaine,afin d'en tirer longuement plaisir & seruice.

Preuenir la ruine de la fontaine.

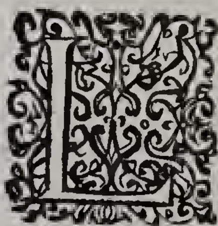
La plus certaine ruine de la Fontaine, vient de paresse, quand par faute d'en tenir bien closes, la Mere & les Serues, les grilles s'escartent, à telle cause,des brossailles se fourrent dans les tuiaux arrestans l'Eau dont estant contraincte de retrograder, se perd par nouuelles issues qu'elle se faict dans terre, creuant le tuyau, sans laquelle imprudence, la Fontaine dureroit vn monde d'ans. A quoi nostre mesnager auisera de bonne heure,pour, aussi tost que la Mere sera faicte, en saisir la clef & la conseruer tant cherement, que par mesgarde ou malice, ne mes-auienne aux tuiaux, & que par retarder, tant soit peu, ne le contraigne de refaire de la Fontaine, demain, ce qu'en aura esté acheué auiourd'hui. Ainsi des Serues, tenans toutes les grilles ou boites de plomb persees, tousiours en leurs places,sans souffrir de les escarter aucunement. Les Esuentoirs seront aussi rebouchés dés-incontinent qu'ils auront serui, pour demeurer le reste du temps, du tout estoupés. Moiennant ce petit soin,se preuiendra la perte de la Fontaine,laquelle ainsi profitablement bastie,demenrera tres-longuement en bon estat, voire autant qu'on le sçauroit desirer d'aucun edifice: à raison que la plus-part de cestui-ci, est caché dans terre, hors la veüe, exempt des iniures des saisons, Quant au nettoier, de la Mere & des Serues, cela se peut faire en perfection, destoupant les trous bas pour en vuïder auec l'Eau, le terrestre qui à la longue s'y amasse au fonds, & tout-d'vne-main, radouber ce qui s'y treuue de gasté: mais des tuiaux, la chose n'est si aisee,à cause qu'on n'y peut penetrer guieres auant. Bien est vrai, que si les Serues sont prés à prés l'vne de l'autre & le canal en droicte ligne, on y pourra passer de long en long, des troncs de vigne sauuage, qui sont longs comme cordes, ou vn fil d'archail. les fourrant par vne Serue & les en retirans par l'autre: pour à la maniere qu'on racle les cheminees en aucuns endroits, curer la Fontaine, sortant des tuiaux tout ce qui s'y sera arresté, comme terre, brossailles, tuf, menües racines,qui à la longue s'accroissans, desertent finalement la Fontaine,dont elle se deschargera tres-bien. Telle commodité ne s'offre indifferemment en toutes fontaines, ains à celles, seules, dont le peu de chemin & sa facilité, donnent moyen de bastir autant de Serues qu'il est requis pour telle aisan

Moyen de nettoyer les tuyaux de la Fontaine.

le aiſance, qu'on prendra en edifiant. Si vous attachez vn cordeau à la queuë d'vn gros rat vif,& fourrez le rat dans le tuyau de la fontaine ioignāt la Serue: le rat s'enfuyant le long du tuyau,vous portera le cordeau à la prochaine Serue, quelque tortueux & long qu'en ſoit le chemin: duquel cordeau vous vous ſeruirez, plus proprement que d'aucune des ſuſdictes matieres: à ce ſeruice eſtant vtile ce meſchant animal. Tant plus pendant eſt le cours de la fontaine, tant moins s'y arreſtent les empeſchemens, la violence de l'eau peu à peu les emportant en bas: ce qu'on obſeruera dés le commencement,pour faire prendre ce canal de la Fontaine tant qu'on pourra. Ceſte eſt la plus deſirable maniere de conduire fontaines,qui ſoit en vſage,pour toutes qualitez requiſes,dont entre autres,la longue duree de la fabrique la rend treſ-recommandable. Dequoy pluſieurs ne ſe ſoucians, ne mettent tant de façon en leurs fontaines, ains y allans ſommairement, pour euiter la deſpenſe, qui à ce faire conuiendroit,poſent ſimplement leurs canaux dans la foſſe ſans aucun baſtiment. Mais les reïterees reparations qu'ils ſont contraincts de faire à leurs fontaines, s'ils en veulent auoir de l'eau, leur font confeſſer eſtre meilleur meſnage, deſpendre vn peu plus à la fois, que d'y retourner ſouuent, ce qui ne peut eſtre qu'auec couſt, ſoucy, & deſtrac.

DV PVITS

CHAPITRE IV.



LA fontaine degenere en Puits, quand pour la baſſeſſe du lieu, perdant ſa bien-ſeance, elle ne peut couler. Alors l'on ſe reſoud de creuſer le Puits' ne ſe donnant telle peine tant que dure l'eſperance d'auoir la belle fontaine coulante: non plus que ſe baſtir des ciſternes, pouuant iouyr des Puits. Voilà les degrez des eaux,employees l'vne au defaut de l'autre. L'vſage des Puits eſt fort ancien,comme il ſe lit au Geneſe,Abraham & Iſaac en auoir fait creuſer pluſieurs en la terre des Philiſtins, où ils habitoient comme eſtrangers, pour leſquels Puits, ces bons peres eurent diuerſes diſputes auec les gens du païs. L'adreſſe du Puits,eſt celle meſme de la fontaine,dequoi vous ſeruāt,ne pourrez faillir de voir voſtre Puits abōdant en eau: d'autant que ce ſont les ſources baſſes qui le fourniſſent,cōme a eſté dit. Defaillant tel auis,ne laiſſera-on pourtant de creuſer le puits où s'accordera le mieux,pour la commodité de la maiſon, ſous le ſeul iugement du cauer: s'aſſeurant de treuuer l'eau,auec la patience de cauer profondement. Car touſiours l'eau s'aſſemble és ouuertures de la terre des enuirons, trauerſant les pores y attiree par l'air,cōme par vne ſiringue. Ainſi auec raiſon preferāt le pere-de-famille,la cōmodité d'auoir l'eau dans ſa maiſon,quoy que profondemēt,à l'aiſance de la puiſer pres de la ſuperficie de la terre en quartier eſloigné: ſe cauera des puits,& dans ſes baſſe-courts,& dās ſes jardinages és endroits où mieux s'accordera pour ſō ſeruice. En quoi il meſnagera tres-bien:

Nos plus anciens peres ſe ſont ſeruis de Puits.

Où creuſer le Puits.

bien: car il vaut mieux que pour vne fois, il despende beaucoup à façonner ses puits en lieux du tout commodes: & chacun an, en cordages pour en puiser l'eau, quelque peu plus, qu'és autres moins creusés: qu'à l'entretenement de gens de seruice, pour aller à l'eau, comme de necessité, l'on est contraint de faire, icelle estant loin. Ioint que tout homme d'esprit fait cas de n'estre contraint d'ouurir sa porte à chasque fois qu'il veut boire. Cecy n'est sans exemple, se voiants des Puits de grand seruice & profondeur admirable, sur des coupeaux de montagne en plusieurs chasteaux, antiques & modernes. De nostre temps, au chasteau d'Orange, estant sur vne montaigne deserte toute de rochers, en a esté fait vn de grande largeur & profondeur, enfonçant dans la roche, plus de trente toises, iusques à attaindre le plan de la plaine. Aussi la despense de sa fabrique fut grande, aiant cousté enuiron trois mil escus: mais bien emploiee, s'estant rendu tant abondãt en bonne eau, que depuis n'en a peu estre espuisé. Si vostre assiete est en planure, pourrés de plusieurs endroits, faire assembler les eaux dans vos puits, & ce par tranchees sous-terraines, à la mode des fontaines ci-deuant monstree, dont ils se rendront tres-abondans. Ceste consideration est de tres-grande importance, que de faire les puits loin des retraits, des estables, des fumiers, & d'autres lieux puants, dont les malignes qualités puissent estre communiquees à l'eau. Afin que tant plus nette l'aions, que plus esloignés d'ordure en seront les Puits. On les bastira de bonne matiere, en laissant en Bas plusieurs trous pour l'entree des eaux des sources. De les cimenter ne vous mettés en peine, n'en estant nullement besoin. Leur figure sera à volonté, car quelle qu'elle soit, ronde, quarree, ou autre, l'eau s'y amasse, & y est conseruee tousiours de mesme. La contenuë demeurera aussi à liberté, pour faire les Puits grands ou petits, toutesfois, la raison voulant, que plus contienne le grand que le petit vaze, nous ferons les puits plustost grands que petits. Ce qui seruira aussi à la qualité de l'eau, d'autãt qu'on tient que meilleure sort-elle de grande abondance, que de petite quantité. Comme i'ai dit du receptacle de la fontaine, au bord du Puits se despend tant qu'on veut, selon la richesse de la matiere & de l'ouurage: sur quoy certaine ordonnance ne peut estre baillee en cest endroit, d'autant qu'elle despend des moiens & desir du seigneur.

Puits à Orange.

Serõt en lieu net.

Leur figure

Leur capacité.

POVR puiser l'eau du Puits, au seruice ordinaire, diuers instruments sont employés, dont les plus communs sont seaux de cuivre, de cuir, de bois: auec des cordes, chaines, & polies accommodees diuersement, selon les inuentions des ouuriers. Aucuns se seruent de siringues, soupapes, bassecules, & autres ingenieux instrumens pour ramonter l'eau des puits decoulant en grande abondance, à mode de fontaine, auec peu de force, faisans mouuoir telles machines. Autres, auec de grandes rouës tournantes par vne beste, aians des caisses, ou des barilles, puisent l'eau pour l'arrousement des jardins. De telle rouë, comme les choses s'affinent de iour à autre, pour l'espargne, aucuns ont cassé la beste, & au lieu d'icelle, ont mis vn homme, qui estant assis auec beaucoup d'aisance, comme en se ioüant auec les pieds & les mains, fait ce seruice-là. Et passant plus outre, par autres inuentions l'on faict ramonter l'eau, rejallissant hautement, comme cela se voit à sainct Germain en Laie parmi les merueilles

Comment en tirer l'eau.

Des auges ioignant le puits. ueilles des fontaines du Roy. Prés du Puits, l'on bastira les auges requises, pour abruuer le bestail, & seruir aux arrousemens, qu'on dressera selon les lieux & les necessitez. A l'entretenement du Puits n'y a autre besongne, qu'à le tenir bien net, à telle cause, le curant vne fois l'annee: & gardant d'y laisser ietter aucunes immondices. Pour conseruer le Puits nettement, aucuns en tiennent les gueules fermees: mais plusieurs, au contraire, les laissans descouuertes, s'asseurent que l'air entrant dedans le Puits, en repurge l'eau. Comme aussi seruira à la bonté de l'eau, le frequent tirer, tant plus agreable & plus saine se rendant-elle, que plus on en puisera, & en ce faisant, l'on la battra & rompra.

Faut tenir nettement le puits.

LES CISTERNES.

CHAPITRE V.



MAIS si trop de despense vous refroidit de cauer des puits d'extraordinaire profondité, forcé par le naturel du climat, ne fauorisant que bien peu l'œuure: recourrez à l'extreme remede d'auoir de l'eau, qui est aux Cisternes, tant asseuré, neantmoins, que par tout où il vous plaira, vous vous accommoderez d'eau, auec frais moderez. Peu ou point de Cisternes trouue-on és mazures de l'Antiquité, parce, à mon aduis, que les Romains preposoient aux Cisternes, les belles fontaines, qu'à quelque prix & labeur que ce fust, ils faisoient conduire chez eux, & à faute de les pouuoir auoir, n'espargnoient rien à creuser des puits. Bien, és vieux bastiments des Gots, despuis sept ou huict cens ans en çà, en void-on sur des coupeaux des rochers. Plusieurs lieux de nostre téps, n'ont autre eau que de Cisterne, tesmoin Aubenas, ville de Viuarés en Languedoc, où par les seules Cisternes, le peuple y est bien abruué, & soit Hyuer, ou Esté, iamais n'y a faute d'eau. Venize, qui est vne des merueilles du monde, pour l'abondance de son peuple, n'a autre eau que de Cisterne: qui sera le seul exemple prins hors ce Royaume, entre plusieurs autres, que ie vous representeray sur ce mesnage. Sans aucune subiection doncques nous dresserons des Cisternes és endroicts du logis qui mieux nous agreera, soit au bas, au milieu, où au haut: en cela imitant nos Ancestres, qui nous en ont laissé au plus esleué endroit des chasteaux, dans les espesseurs de leurs grosses murailles. Deux telles Cisternes se voyent encores toutes entieres en Viuarés, l'vne à Baix-sur-Baix, l'autre à Mirabel, basties au faiste des Chasteaux desdicts lieux, où pour leur fourniture, l'Eau de la pluye decouloit des terrasses superieures.

La Cisterne se dresse par tout où l'on veut.

Où la Cisterne est fort en vsage.

Qu'est-ce que Cisterne LA Cisterne est vn receptacle d'Eau de pluye, où pour tous vsages, elle se conserue sainement & tant longuement qu'on veut. A la dresser, conuient aduiser au lieu, car bien que la liberté soit grande, le pouuant choisir à plaisir, cela est toutesfois soubs condition, que ce soit en endroit exempt de toute saleté, à fin que l'Eau ne tienne seulement l'apparence, le voisinage en estant suspect, autant que la netteté est en cest endroit

Ce qui y est d'obseruable

recomman

recommandable. Que la Cisterne ne soit exposee au Soleil, ni au vent, ains couuerte de l'vn & de l'autre, pour tant mieux s'y conseruer l'eau sans estre exhalee. Car, pour la mesme cause, la Cisterne veut estre continnellement tenuë close, sans permettre l'air, par exhalaison, en retirer le plus subtil, laissát au fonds le terrestre. A quoi pour sa legereté ceste eau-ci de pluie, est plus sujete que celle du puits, qui tenant du terrestre quelque chose, & ses sources fournissans à la file nouuelle matiere, fait les puits demeurer presques tousiours en mesme estat. Dont n'importe beaucoup de les tenir clos, ou ouuerts: comme aussi n'est-on encores tombé d'accord sur cest article. Pour l'aisance d'en faire vuider l'eau par le bas, parmi les bastimens en lieu esleué, asserra-on, la Cisterne, sãs toutesfois la faire joindre à aucune face de l'exterieur du logis: afin quo l'eau soit plus abondante, & plus fresche, qu'en autre endroit. La voulant dans terre, comme le puits: ce sera en l'endroit qu'il vous plaira, que l'edifierés, à la charge de lui faire vn couuert par dessus, pour les raisons dittes ci-aprés. Et comme l'on tasche de conseruer dans la Cisterne, l'eau qu'y voulés enfermer, aussi auec mesme soin, pouruoirrés qu'aucune autre n'y entre par le dehors, de peur que ce meslange ne corrompe la prouision. Cela se rapporte à la Cisterne enfouïe dans terre, où les eaux des champs s'efforcent de penetrer, selon le naturel de toutes eaux, qui est de se retraire aux parties basses. Mal dont l'on se gardera, en bastissant la Cisterne bien à profit, de bonne estoffe, & par dehors en remparant les murailles auec de fine argille pestrie, dont elles seront chaussees & reuestuës autant hautement qu'elles se treuuerõt dans terre pour resister à telles injures. A ceste cause, en faisaut la fosse pour la Cisterne, on la creusera si grande, qu'elle suffise à toutes ces choses. premierement, pour le rempar d'argile, puis pour l'espesseur de la muraille, & finalement pour le vuide de la Cisterne. Quant à la Cisterne esleuee sur le plan de terre, n'est besoin d'y faire aucun autre rempar, que la muraille de bonne maçonnerie, ne craignant nulle estrangere humidité venant du fonds & des costés. Les espesseurs des murailles de l'vne & de l'autre Cisterne, ne pourroient estre trop grandes, pour trop bien seruir en cest endroit; toutesfois afin d'y obseruer quelque ordre, ie diray quatre ou cinq pieds en estre la raisonnable mesure. Le mesme tien-ie touchant la capacité de la Cisterne: car trop grande ne pourroit-elle estre, mesme si on la destine à fontaine simulee. Mais aussi pour la prouision d'vne honnorable maison, tirant l'eau par le dessus comme du puits, sans l'emploier aux arrousemens: i'estime que la mesure de trois à quatre toises en tous sens dans œuure, & deux de hauteur, satisfera à rendre la Cisterne de tel seruice. Sur quoi l'on pourra faire son compte, retranchant ou amplifiant ce dessein, selon les occurrences: qui aussi ordonneront de la figure, en icelle n'y aiant aucune sujection. Par ce moiẽ se treuuera la Cisterne large en bas. On la voutera par le dessus, laissant à la voute vn trou pour seruir d'entree dans la Cisterue, pour en puiser l'eau. A la maniere de la gueule du puits, se façonnera celle de la Cisterne: y aioustant ceste necessité, que d'y accommoder vn couuercle, afin de la tenir close, autant curieusement qu'vn cabinet, pour les raisons dittes. Non seulement bastira-on à profit les murailles de la Cisterne, ains pour oster à l'eau toute esperance de se perdre, sera l'interieur de la Cisterne vniuersellement ci-

Faut garder que l'eau estrãgere n'entre dans la Cisterne.

De quelle espesseur en seront les murailles.

Quelle sa capacité.

L'interieur de la Cisterne sera cimenté.

menté, le bas & les costez, sans toucher à la voute, l'eau ne la pressant iamais. Le ciment ne sera d'aucun des deux de la fontaine, l'vn ne l'autre ne seant bien à la Cisterne : le chaud pour la difficulté de l'application, & le froid, pour la cherté. Toutesfois, si ceste cause-ci n'a lieu, c'est bien le ciment froid ou de paste qui seruira beaucoup en cest endroit, pour son excellente valeur & longue duree. Le prix engardant de s'en seruir, vn troisiesme ciment sera employé de bonté suffisante, auctorisé par l'experience. Il se compose de bolus, d'escume de fer, de verre, de cailloux de riuiere, chacune de ces matieres en esgale portion, des tuilles, en faut autant que des autres choses ensemble. Tout cela sera mis en subtile poudre, qu'on sassera & meslera auec du bon vinaigre, ou à son defaut, auec du vin, & ce fort clerement : puis en y mettant petit-à-petit de la chaux neufue fusee sans eau, & finement sassee comme fleur de farine, on endurcira ce meslange, en le remuant tousiours. Si on y veut ajouster des glaires d'œufs, on le pourra faire, & bien à propos, pourueu que ce soit sur le poinct de mettre le ciment en œuure : car à cause que les glaires gelent tost, est requis ne les laisser nullement sejourner dans le ciment auant qu'estre employees, ains sur l'instant mesmes de l'application du ciment, y en mesler peu-à peu, & par ce moyen aurez du ciment, de tres-bon seruice. Ainsi que mortier commun, sera qualifié le ciment c'est à dire, ne dur, ne mol, afin qu'auec pareille facilité que le mortier puisse estre manié tenant contre le mur. On en fera vne incrustation espesse enuiron d'vn poulce, afin qu'ayant corps raisonnable, puisse mieux resister à l'eau, que si par auarice, restoit trop mince. Ientens notamment de cimenter les bas, pour le danger de se perdre l'eau par là, aussi bien que des costez mesmes quand ce seroit tout rocher. Si c'est roche ferme, sur icelle se mettra le ciment, comme dessus : si terrain, premierement on y fera vn paué de pierre menue & gros grauois, le maçonnant auec du bon mortier, composé de chaux neufue, & gros sablon, sans tenir autre ordre à l'assiete des pierres, ains comme fonte confusément jetter ce meslange au fons, & en faire le paué, de l'espesseur d'vn couple de pieds, & par dessus le ciment y sera appliqué, auant que le paué soit du tout sec.

Façon du ciment pour la Cisterne.

Voila le logis de l'Eau preparé, maintenant il conuient parler de l'eau mesme. Toute eau, quoy-que de pluye, n'est bonne pour reserue en Cisterne : c'est seulement celle qui vient en saison, temperee de froidures & chaleurs, toute autre estant rejettable. Car en l'eau des glaces, des neiges, des tonneres & tempestes, s'engendre de la vermine ; pour peu qu'on la garde : faisant aussi corrompre la bonne estant dans le Cisterne, si on y en met par dessus, tant peu que ce soit. Au rang des eaux de mauuaise garde, sont celles qui cheent en petite quantité durant les chaleurs, & aussi les premieres des grandes pluies venans apres longues secheresses. D'aucunes desquelles, comme sujettes à s'empuantir, ne nous seruirons en cest endroit, les pluies d'Automne & du Printemps, sont bonnes pour fournir eaux franches & de longue garde : de l'Hyuer aussi, pourueu que le temps ne soit aspre : peu de l'Esté y en a il, qui vaillent le retirer, à cause de l'extremité des chaleurs. Sur toutes, les meilleures sont les eaux du moix de May, lesquelles, soigneusement, conuient retirer pour la prouision de l'annee. Le moyen de recueillir les eaux des pluyes

Quelle eau bonne pour la fourniture de la Cisterne.

Ceste-cy est mauuaise.

Comment la conduire dās la Cisterne.

pluyes eſt par canaux, qui attachés au bord des couuertures du logis, ou autres, deſquelles on ſe veut ſeruir en ce cas, les conduiſent par vn tuiau iuſques dans la ciſterne. De diuerſes matieres fait on ces canaux & tuiaux-ci, de plomb, de fer blanc, de bois, de pierre, de terre cuite, qu'on accommode ſelon les lieux, & le deſir de deſpendre. La netteté treſ-recommandable en ceſt endroit, pour auoir eau d'agreable & long ſeruice. C'eſt pourquoy neceſſairement, conuient auiſer à ce poinct, que de faire les auenues de la ciſterne ſi aiſees, qu'elles ſe puiſſent facilement viſiter, pour les nettoyer à tout beſoin. Peu de ſaletez s'arreſtent és couuertures des maiſons de France, à cauſe de leur figure pointue: au contraire, beaucoup, és autres qui ſont plattes, mais auſſi plus aiſément, pour les nettoyer, monte-l'on ſur celles-ci, que ſur celles-là. Le meilleur, toutesfois, eſt d'en oſter tant que faire ſe peut, les cauſes de ſaleté: dont non petite eſt donnee aux pigeons, qui s'arreſtans ſur les couuertures, par leur fiente les enſalliſſent, au detriment de l'eau paſſant par là, qui s'en rend treſ-mauuaiſe. Partant ſoyent bannis les pigeonniers des lieux de ciſterne, ces deux commoditez n'eſtans en meſme predicament, & ne pouuans compatir enſemble. Meſmes n'y eſt permis nourrir vn ſeul pigeon patté, ou ce ſeroit en eſtroitte ſeruitude, pour le grand mal, que peu de ces beſtes font aux ciſternes. Les couuertures du logis, donques, deſquelles l'eau eſt recueillie, ſeront nettement tenues, voire & lauees à toutes les fois qu'il pleuvra auant qu'enfermer aucune eau dans la ciſterne, afin d'auoir l'eau nette en perfectiõ, à cela diſpoſant les auenues. Vn tuiau fermé eſt attaché aux canaux des couuertures, d'où il reçoit l'eau, la conduiſant en bas dans la ciſterne. Premierement, il la deſcharge dans vne petite auge baſtie ioignant la ciſterne, laquelle auge remplie, en verſant en haut, vuïde l'eau dans la ciſterne, par vn paſſage grillé, pour arreſter les ordures de paſſer outre. L'auge eſt perſee au fõs, pour de ce trou bas, perdre l'eau, la rejettãt en hors quand on ne la veut recueillir, ſoit, ou à cauſe qu'on n'en a pas faute, ou l'eau n'eſtant de ſaiſon, ou attendant que la pluye ait ſuffiſamment laué les couuertures, afin que l'eau en ſoit plus nette: ainſi autre que bonne eau ne ſerrerez, dont elle ſe treuuera de bonne garde. Et à ce que ne ſoyez ſurprins, par pluies ſuruenantes à l'impourueu; tiendrés continuellement ouuert le trou de l'auge, vuïdant en hors, ſinon quand il ſera queſtiõ de retirer la bonne eau, ſous les qualitez ſuſdites, qu'on le fermera. Demeurant auſſi l'auge cloſe par vn huis, comme celuy d'vn armoire ou d'vn coffret, fermant à clef: afin qu'aucun deſtrac n'auienne à ce meſnage, comme preſques touſiours fait des choſes dont l'on tient conte. Reprenant ce que deſſus i'ay dit, touchant le meſlange des eaux, il ſera pourueu qu'aucune autre de la pluye, que celle venant par l'ordre ſuſdit, ſoit bannie de la ciſterne, pour le bien de ce meſnage: car pleuuant par deſſus la voute de la ciſterne, la pluye ſe diſtilleroit dans la bonne eau, à ſon detriment. Ce qu'on preuiendra, en faiſant vn bon couuert deſſus la ciſterne, comprenant pour le moins, toute ſa grandeur, cas eſtant que la ciſterne ſoit baſtie à deſcouuert en la baſſe-court, au Iardin: car de celle qui eſt enfermee dans la maiſon, n'eſt beſoin de donner ni ſuiure tel auis.

Faut tenir nettemẽt la ciſterne.

Les pigeons gaſtent les ciſternes.

Lauer les couuertures du logis.

Auenues des eaux dãs la ciſterne.

Toute la ciſterne ſera couuerte, pourquoy.

Ces choſes ſont communes à toutes ſortes de ciſternes, baſſes & hautes: mais de tirer de l'eau par le bas, eſt particulier à celles hautement edifiees, pour l'aiſance de les faire vuider du fonds. Les fontaines ſimulees

Par quels moyens tirer l'eau de la ciſterne, pour le ſeruice.

dont i'ay parlé, viennent de là, qu'on ajence auec tant d'artifice, qu'autres que ceux qui ſçauent le ſecret, ne les diſcernent d'auec les vraies ſources. La Ciſterne enfermee dás le logis en lieu caché ſert de mere, de laquelle deriuent les tuiaux qui conduiſent l'eau, en la propre maniere monſtree en la fabrique de la fontaine. Dans des vaſes & receptacles richement & mignonnement élabourés (puis que c'eſt pour le plaiſir) vuïdera l'eau, en la baſſe-court, on en tel autre endroit du logis qu'il vous plaira, & l'eſgout par autres tuiaux, dans autre Ciſterne, pour ſeruir aux abruuoirs des beſtes, & arrouſemens des Iardins. Ainſi rien ne ſe perd: car apres que l'eau aura paru en pluſieurs parts, auec plaiſant rencontre; pour double ſeruice, les reſtes s'en reſeruent vtilement, ſelon que l'homme d'eſprit l'ordonnera, & aura le lieu propre, comme le pendant eſt à ce le plus commode. Pour l'eſpargne, l'eau ne tirera que le iour, la tenant fermee la nuict: & encores du iour, ſi ne voulés, que lors que vos amis vous viendront voir, & à autres bonnes heures qu'il vous plaira. Il eſt neceſſaire pour fournir à ces belles aiſances, d'edifier la Ciſterne, tant ample, qu'elle puiſſe contenir grande abondance d'eau, tumbant pluſtoſt du coſté du trop, que du peu. Et ſi on y veut aller à peu prés, que de la iuſte proportion; meſurerés combien de vazes pleins d'eau, ſortent de voſtre fontaine fainte, chaſque heure: compterés combien d'heures on la tient ouuerte, dans cinq ou ſix mois; durant lequel temps, l'on ne peut eſtre reprouiſionné d'eau, à cauſe de la ſechereſſe, quelques annees telle ſe rencontrant par faute de pluuoir: pour là deſſus edifier la Ciſterne, laquelle aura l'amplitude requiſe, & tellement proportionnee, par arithmetique & geometrie qu'elle contienne d'eau, autant qu'il en fera beſoin, pour le ſeruice ſuſdit. Si le meſnager ne veut vſer de telle magnificence, ſe contentera de vuïder l'eau de ſa Ciſterne, pour l'ordinaire ſeruice de ſa famille, par vn robinet fourré en bas, en l'ouurant & fermant au beſoin. Se prenant garde, de ſi bien tenir clos tel robinet, que imprudément ou malicieuſement, il ne ſoit ouuert mal à propos, de peur nō ſeulement d'en perdre l'eau, ains d'en eſtre incommodé par ſa vuïdange.

Subtilité vtile.

Autre façon de Ciſterne.

VNE autre ſorte de Ciſterne, eſt venuë en vſage par la dexterité d'vn gentil-hōme de la chābre du Roy, le Seigneur Manfredo Balbani, gētil-homme Luquois, qui en eſt l'inuenteur, l'ayant faite heureuſement pratiquer en la maiſon du Seigneur Sebaſtien Zamet, à Paris, l'annee mil cinq cens nonante-neuf, comme i'ay veu. Ceſte Ciſterne ſe fait ſans aucune maçonnerie ne ciment, dont la deſpenſe en eſt rendue beaucoup moindre, que des Ciſternes ordinaires. Ce nonobſtant, l'Eau s'y conſerue tresbien, & en telle abondance qu'on veut icelle dependant du receptacle. Ce qui ſe void de ceſte maniere de Ciſterne, ne marque autre choſe qu'vn puits, dans lequel l'Eau eſt puiſee comme és puits communs. La fabrique en eſt telle. L'on creuſe vne foſſe en figure quarree, de cinq toiſes en chacune face, profonde de trois à quatre. A vne toiſe pres de l'vne des faces, la plus eſloignee des couuertures, d'où l'eau de la pluye doit venir, eſt fait le puits, ainſi appellé pour la cōformité qu'il a auec les ordinaires: il eſt enfoncé dans terre, quatre pieds plus auant que le plan general de la grande foſſe, au fonds duquel eſt miſe de l'argile peſtrie, vn pied d'eſpeſſeur; & au deſſus demi pied de ſablon. Tout-d'vne-main, l'on commence à baſtir le puits auec de la brique ou pierre ſeche, ſans

L'ordre qu'ō y tient.

che, ſans mortier ne ciment;mais pierre plate,pour tant mieux tenir enſemble, ſans crouler: la figure en eſt ronde, de quatre à cinq pieds de diametre: l'eſpeſſeur de la muraille, eſt d'vn pied.Le fonds de la grãde foſſe, eſt vniuerſellement couuert d'argile peſtrie d'vn pied d'eſpeſſeur, afin de retenir l'eau ſans perdre par le bas, & au deſſus d'icelle, eſt mis du ſablon groſſier, fort net & ſans terre. Le ſablon ne touche à la terre ferme du foſsé és coſtez, ains à iceux eſt ajointe vne muraille ou rempar d'argille, d'vn pied d'eſpeſſeur pour retenir l'eau. Ces trois choſes ſe font à la fois, ne ſouffrans le premarcher l'vne de l'autre, c'eſt aſçauoir, le hauſſer de la muraille du puits, touſiours auec pierre ſeche ou brique; celle des coſtez ou le rempar, auec de l'argile; & le combler de l'entredeux, qui eſt le general de la ciſterne, auec du ſablon,hauſſant le tout à niueau, iuſqu'à perfection, qui eſt le bord de la foſſe,laquelle,par ce moyen,eſt recomblee.Lors le puits eſt acheué de bonne maçonnerie, c'eſt à dire,ce qui ſur-ſaille hors de terre, eſt baſti à chaux, & ſable, où la gueule ou bord eſt poſee,façonnee en pierre de taille tant richement qu'on veut.

L'EAV de la pluye ſe recueille à la maniere des autres ciſternes,par canaux attachez és couuertures du logis, & icelle eau eſt conduite dans la ciſterne remplie de ſablon; parmi lequel elle ſe meſle & ſe diſtille dans l'ouuerture du puits, par le trauers des iointes des pierres ou briques non cimẽtees,pour laquelle cauſe,la muraille du puits,eſt baſtie ſans mortier,l'eau ſe conſerue treſ-bien dans le ſablon, bonne & freſche, à trauers duquel paſſant,comme par vn alambic, ſe purifie.L'on la tire du puits comme des autres communs:& à ce que les ſeaux employez à ce ſeruice,n'enleuent le ſablon eſtant au fonds du puits,au detriment de l'eau,faut là accommoder des pierres,par le rencontre deſquelles, les ſeaux ne puiſſent toucher au ſablon dont l'eau ſortira claire & nette.L'argille pour ces vſages-cy,eſt choiſie bonne, ſans aucunes pierres, peſtrie & battuë à la maniere des tuilliers. L'on en fait des groſſes boules,pour en faciliter l'application, leſquelles on iette ſur l'œurre auec violence, ainſi eſcartant l'argile pourl'affermir au lieu, puis à-tout les mains, l'on acheue de l'ageancer, tant curieuſement qu'aucune ouuerture n'eſt laiſſee,ny en bas,ni és coſtez,à ce que l'eau ne ſe puiſſe perdre: & par meſme moyen, engarder que les eaux eſtrangeres venans de dehors, n'entrent dans la ciſterne. Si le lieu de la Ciſterne eſt terre ferme, la foſſe eſt creuſee à plomb,à fons de cuue:ſi mouuante ou ſablon, en pente ou en talus,pour s'accommoder où l'on eſt. A tous pieds de la ſuperficie du plan de la court, du coſté de la venuë de l'eau, eſt laiſsé vn petit puits rond, large en ſon diametre de deux pieds & demi, profond de quatre à cinq pieds,baſti à pierre ſeche, comme le grand, ou auec de la brique, dans lequel les tuyaux des couuertures du logis, vuïdent l'eau de la pluye: où eſtant,elle s'eſchape,par l'entre-deux des pierres & briques s'allant rendre parmi le ſablon,qui la reçoit, ou elle eſt retenuë par le rempar d'argille, comme a eſté dit.Ce petit puits eſt appellé,Ciſternon. Il demeure touſiours couuert d'vne pierre de taille, excepté lors que pour le nettoyer des broſſailles que l'eau y peut emmener, l'on le deſcouure, y remettant auſſi toſt la pierre qu'on en a tiré les ordures.Eſt auſſi à noter,que le rempar d'argille des coſtez de la foſſe,n'eſt du tout ſi haut, que le ſablon du corps de la ciſterne,

ains demeure bas, de demy pied, afin que l'eau ſurabõdante, apres auoir rempli la ciſterne, verſe par-deſſus, & ſe perde parmi le terrain : autrement, au temps des longues pluyes, tout le lieu demeureroit inondé, auec beaucoup d'importunité. Le deſſus du ſablon (ſans y adiouſter aucune argille) eſt vniuerſellement paué auec toute fermeté, comme le reſte du plan de la baſſecourt. I'ay marqué la figure quarree, comme pour exemple, à laquelle n'eſtans aſtraints de s'aſſuietir, l'on peut faire la ciſterne de toute autre figure qu'on veut, ronde, triangulaire, pentagone, &c. Selon le lieu où l'on eſt. Ainſi de la capacité, bien-que la plus grande ciſterne eſt touſiours la meilleure; meſme ceſte-cy veut eſtre plus grande, que les communes, attendu le ſablon qui occupe de la place, dont de neceſſité conuient le receptacle eſtre grand, ſi l'on deſire auoir abondance d'eau. Meſme liberté eſt donnee au puits, touchant la figure & largeur de ſon ouuerture, pour en diſpoſer à volonté. Voila la ciſterne du Seigneur Balbani, qu'il a mis en euidence, à la commodité du public : ce que le Roy ayant recognu, par priuilege exprés, luy a permis l'edification des Ciſternes de telle inuention, durant vingtcinq ans, priuatiuement à tous autres n'ayans permiſſion de luy.

LES MARES.
CHAP. VI.

Qu'eſt ce que Mare.



SONT en ſeruice, és endroits où defaillent les eaux coulantes, & où y en a de ſous-terraines non guieres profondes, auec leſquelles s'ajoignent, ſans artifice, celles des pluyes, s'aſſemblans dans vne foſſe, pour la prouiſion de toute l'annee: non pour le boire ordinaire des perſonnes, car ce ſont les puits qui en font le ſeruice. La Mare donques eſt vne large foſſe, cauee, non à plomb, ains en douce pente de tous coſtez, afin que (pour aller boire) le beſtail y puiſſe deſcendre aiſement, comme par le bord d'vne riuiere. Elle eſt enfoncee au milieu, toutesfois moderément, où l'eau des ſources s'aſſemble auec celle de la pluye. De neceſſité la Mare ne veut eſtre grande, tant pour l'abondance de l'eau, que pour la qualité : ne pouuant petit receptacle, contenir tant d'eau, ne ſi bonne, qu'vn grand. Car mieux ſe conſerue en bonté, la grande que la petite quantité d'eau, attendu l'air & les vents, qui mieux l'agitent en place ample, qu'en ſerree. Donques, ſans crainte d'exceder, nous ferons la Mare tant grande que pourrons, reſſemblant à vn petit eſtang, ſans eſpargner, ne le fonds, ne la peine de le cauer. Incontinent l'auoir creuſee, nous en pauerons des bords à l'entour, tant auant qu'il ſera poſſible, afin d'euiter d'enſallir l'eau, par le trepis des beſtes allans boire, leſquelles marchans ſur la terre nuë & moüillee, en l'enleuant auec les pieds gaſteroyent la Mare, s'il n'y eſtoit obuié par le paué, mais auec iceluy quelque beſtail qui aille & vienne à la Mare, l'eau en demeurera touſiours en meſme eſtat. Ceſte Mare ſera dreſſee loin des fumiers, pour la netteté de l'eau : car comme auons dit des puits & ciſternes, le voiſinage des ordures eſt touſiours preiudiciable, & à gens & à beſtes.

A quelle vtilité.

Comment faite.

Autre Mare, & à quel vſage.

OVTRE ceſte Mare-cy, vne autre en ſera faicte pour le ſeruice des canars, oyes, & autres beſtes aquatiques, qu'on nourrit en la maiſon: & pour

y mettre

y mettre tremper des cercles, oziers, bois des charruës & ſemblables de meſnage. Auſſi y rouïr & naiſer du chanvre & du lin,& faire autres ſeruices. On la prendra grande,pour pouuoir ſatisfaire à toutes ces choſes:ſeulement pour l'abondance de l'eau, car quant à la bonté, n'eſt beſoin d'y auiſer, veu qu'elle n'eſt deſtinee pour boire. La figure des Mares ſera à la volonté, en cela n'y ayant autre ſubiection que le lieu,auquel conuient s'accommoder. Car quarrees,rondes,ou autres,ſe rendront-elles touſiours de bon ſeruice.

LES BOIS EN GENERAL.

CHAPITRE VII.



Ovs auons veu que c'eſt que l'eau,en combien de ſortes & comment l'on s'en accommode:maintenant traicterons du Bois, pour nous en fournir autant abondammẽt,& auſſi toſt,que la Nature le permet: dont la maiſon s'en rendra treſ-bien accommodee. Il eſt certain que la terre pourueuë d'eau & de bois,eſt la plus deſirable habitatiõ de toutes autres,approchante de la perfection. Mais s'il eſt queſtion de clocher,comme raremẽt void-on les choſes de ce monde aller droict,ſans toutesfois toucher à l'honneur de l'eau ci deuant repreſenté:ie diray, ſous le iugemẽt des gens d'eſprit,plus ſupportable eſtre le defaut de l'eau,que du bois. Et pour mieux m'expliquer,i'ajouſte,que plus paſſable eſt l'habitation dans la Foreſt, meublee de toutes ſortes de bois, ſans y auoir autres eaux, que de ciſterne, que celle qui eſt excellemment bien pourueuë de fontaines, ruiſſeaux,riuieres, & ſemblables eaux ageãcees à plaiſir:où pour tout chauffage, on n'a que maigrement des arbuſtes, des racines, des pailles, des gazons, d'herbe,de terre,de fiente de beuf,du charbon de pierre,des oſſemens, comme en certains endroits d'Angleterre,de Flandres & ailleurs, où les peuples ne ſe chauffent que de telles drogueries;meſmes en Friſe,& Hollande,où les mottes qu'ils appellent,*Torf*,ſont employees à tel vſage.Cela s'entend pour la commodité de l'habitation particuliere,car à la richeſſe du trafique,ie ne touche, eſtant ce choſe ſans fonds, que la nauigation ſur les grandes eaux. Si és Foreſts l'on n'a le plaiſir de voir les mignardiſes des fontaines, on a celuy des ombrages, & l'agreable ſejour deſſus les arbres en toutes ſaiſons, meſmes en Hyuer parans les froidures. Au lieu du contentement de la peſche & du ſeruice du poiſſon,eſt delectation de la chaſſe & le profit des beſtes ſauuages qu'on y prend.Il ſemble que les grands ſeigneurs par leurs continuels exercices,facent plus de cas de la chaſſe,que de la peſche,Que les Roys meſmes conſentent à telle opinion,en ce qu'ils paſſent plus ſouuẽt le temps à chaſſer,qu'à peſcher,faiſans eſtat d'aller ordinairement à l'aſſemblee:& tenans en rang honorable pres de leurs perſonnes le grand Veneur,ſans parler de grand Peſcheur.Auſſi pour ces choſes,plus de grandes maiſons ſe treuuẽt baſties dans les foreſts,que dans,ou ioignant les riuieres:pour la commodité du chauffage auec, qui pour tous hommes eſt treſ-grande, voire en telle reputation eſt le feu en Hyuer, qu'il eſt eſtimé la moitié, de la vie de l'homme.Ce ſont les Foreſts, qui fourniſſent du bois, pour l'appareil des viandes pour ſe baſtir & meubler, pour faire du charbon, de la chaux, des tuiles & briques, des vtenciles de terre & de verre, à fondre les mineraux, & à mille autres choſes vtiles, neceſſaires, & plaiſantes, comme à retirer

Diſcours ſur telle matiere.

Plus de bonnes maiſons dans les foreſts,que ioignant les riuieres.

Cõmodités du bois.

infinité d'oiseaux. Nul ne doute de la santé du sejour és Forests, estant, au jugemẽt d'vn chacun, plus salutaire le sec, que l'humide. En somme, sans nõbre sont les seruices du Bois, duquel nostre pere-de-famille se pouruoirra, cas estant que son domaine n'en soit meublé. Et quoy qu'en cela y ait de la longueur si est ce; que pour telle consideration, ne doit-il desister, d'y mettre la main, auec diligence, s'asseurãt que l'attẽte du secours n'en sera tant grande, que dans huit ou dix ans, ne la voye auec contentement. Sãs delay donques, commencera à ouurer en cest endroit, à ce que tãt plus tost il jouïsse du fruit de ses labeurs, que plus diligent aura esté à planter & esleuer ses Arbres.

Bois sauuage. QVAND on parle du Bois en general, s'entend du sauuage: nom appartenant à toutes especes d'arbres qui n'ont esté appriuoisés par artifice, lesquels la terre produit naturellement: dont se forment les grandes Forests, quand par longues guerres, pestes, famines, & autres changemens, esquels les hommes sont suiets, les païs se des-habitent, & demeurans les terres desertes, se reuestent des plantes susdites. Mais auec distinction des lieux & des races: car la Nature accommodant les plantes, donne quartier aux seches & froides, és montaignes esleuees: aux humides & chaudes, és vallons enfoncez: & és autres composees de ces deux qualitez-là, és plaines temperees. A quoy la proprieté du fonds interuenant, cause icy la production d'vne sorte de plantes, & là d'vne autre, selon que la terre se rencontre diuersement sablonneuse ou argilleuse. Ainsi par iuste despartement, chacune est mise en son rang. Or n'estant question en cest endroit, que de se façonner des Forests, principalement pour l'esperance des bois de haute fustaye, du chauffage, & du Taillis, auec leurs dependances, sans regarder aux fruicts que pour accessoire: laissant toute autre consideration, ie monstreray moien d'y paruenir.

De quels arbres conuiẽt se seruir en cest endroit. CE sera en imitant la Nature que fonderons nostre intention. A telle cause, choisirons d'entre l'infinie multitude des Arbres de ses thresors, les plus propres à nostre dessein: pour, seuls, estre employez, logez & gouuernez, ainsi qu'il appartient. N'estans que vains efforts, de cuider esleuer des Arbres sauuages, ailleurs & autrement, que leur naturel ne porte, a tout le moins, pour en auoir profit. Pour à cela paruenir, est aussi necessaire d'employer en Bois, vne partie de vos meilleures terres: ce que sans regret ferez, *Où les planter.* quand considererez, quel bien procurez à vostre maison, la rendant par ce moyen, de noble & agreable representation, & pour tousiours, remplie, de Bois, au lieu de deserte qu'elle en estoit auparauant, estant contrainct pour la cuisine & pour le chaufage, d'aller cercher loing le Bois, escharcement & à frais excessifs. Par lequel changement, apperra le fonds employé en Bois, seruir autãt que celuy qui trauaille en bleds, ou en vins, veu que sans aucune despense, cestuy-là donne son reuenu, ou cestui-cy, ne raporte rien sans employ de semence & grande culture. Parlant des meilleures terres, ie n'entend qu'és moiennes les arbres ne vinssent: mais non tant abondamment, ne si tost produiront-ils en fonds de moyenne bõté, qu'en tout vigoureux. Chose tres-notable pour auancement d'œuure: car estant vostre lieu desnué de Bois, pour vous en fournir cerchés le chemin court (non celuy de l'eschole, comme l'on dit) pour tant plustost auoir plaisir de vostre labeur. Ce qu'auiendra à souhait, & sans ennuieuse attente, si sans regarder à

l'espargne

l'espargne, preferés en ce mesnage, les grasses aux moyennes terres: car des maigres, ne faut en cest endroit faire nul estat, parce que les arbres n'y pourroyét venir, ou y venans, n'y viuroyent qu'en langueur & peu d'auancemét. Bien est vray que comme tous Arbres ne sont de mesme naturel, aussi y en a aucuns pour supporter mieux que les autres, l'insuffisance du fonds, lesquels arbres distinguerons, pour loger chacun en endroit conuenable. De la quantité de la terre ne peut-on bonnement parler, veu que cela depend de la volonté d'vn chacun, de faire grandes ou petites ses Forests & Taillis. Neantmoins dirai-ie, que laissant la Forest à discretion, le Taillis doit estre de vingt cinq ou trente arpens, pour dans peu de temps, secourir la maison: ce qu'il fera dans sept ou huict annees, la fournissant de fagottage pour sa prouision, estant de telle mesure, & cultiué comme ie mõstrerai. L'endroit le plus propre pour asseoir les Bois, est la partie de vostre domaine la plus esleuee, du costé de Septentrion au regard de vostre maison, pour, n'en estans gueres esloignés, la tenir en abri, & la parer des violences des vents, des froidures en Hyuer, & pour vous y aller rafreschir en Esté, par leurs ombrages. Ne pouuant iustement rencontrer, pour les difficultés, qui communément se presentent, poserez vos Bois és autres endroits les plus approchans de ce dessein, comme s'accordera le mieux.

Dé quelle cõtenue sera le Taillis.

Où dresser les Bois.

Ces choses expediees, conuient en venir aux Arbres. De la generalité des Arbres, selon nostre dessein, osterons les fructiers, c'est à dire, ceux qui souffrans l'affranchissement par dessus les autres, sont employés és vergers, retenát pour la fourniture de nos Forests & Taillis, les autres sauuages, qu'on ne peut ou veut apriuoiser. C'est assauoir les *Chastaigners*, *Chesnes*, *Lieges*, *Ormes*, *Fresnes*, *Erables*, *Fousteaux* ou *Hestres*, *Sapins*, *Melezes*, *Pins*, *Sycomores*, *Ifs*, *Charmes*, *Tillets*, dont l'escorce est propre à faire des cordes, comme celle du Meurier-blanc. Cest arbre a dóné nom à *Chantilli*, belle maison de Mõseigneur le Connestable, comme qui diroit, champ de Tillet, pour son abondance. *Aliziers* ou *Mycacouliers*, *Coudriers*, *Meuriers*, *Cormiers*, ou *Sorbiers*, *Cornouaillers*, *Sureaux*, *Bouys*, *Genevres*, *Caddes*, *Houx*, ou *Agrifolium*, *Brusces* ou *Houssons*, *Genests*, *Blais*, *Arboisiers*, *Lentisques*, & plusieurs autres especes d'Arbres & d'Arbustes sauuages, croissans dans les forests agrestes, à nous incogneus de nom, se diuersifians autant qu'il y a des particuliers orizons en le terre: lesquels arbres, seroit impossible de discerner entierement par leurs communes appellations, si ce n'est és mesmes lieux de leur origine. En ce rang pouuons nous mettre le Plane, Arbre grand, plus cogneu en Suisse & és quartiers d'Allemagne, qu'en France: pour la beauté de son ombrage, la blancheur de son bois, & sa facilité à paroistre, dont il se rend recommandable. Toutes lesquelles plantes viennent és endroits secs, & temperés de secheresse & d'humidité, bien que d'air froid & chaud, toutesfois auec requise distinction, n'estans indifferemment tous d'vn mesme naturel. Non és aquatiques ni marescageux, qui sont donnés aux *Saules*, *Peuples*, *Trembles*, *Aubeaux*, *Aunes*, *Oziers*, *Bouleaux*, *Veges* & semblables dits Arbres aquatiques, à la difference des autres appellés secs. Ainsi par ces mots, Sec & Aquatique, entendrons la fourniture de nos Forests, Taillis, Sausayes, Ramees, & Ozeraies, à ce que sans confusion, les disposions à propos.

Noms d'aucuns Arbres sauuages.

Distinguer les Arbres par ces mots Sec & Aquatique.

En l'édifice du verger, i'ai monstré la difficulté de l'ouurage, pour la longueur

gueur qu'il y eſchet, auant qu'en auoir contentement. Le meſme pouuons nous dire de la Foreſt & du Taillis:& tout cela prouient du plãt, qui auance ou recule ce meſnage, ſelõ qu'il ſe trouue grãd ou petit. L'auis dõques de l'vn ſeruira pour l'autre: c'eſt que comme pour le verger, recerchons le plus gros plant, & autrement qualifié ainſi qu'il appartient, ſans beaucoup nous ſoucier du mince: de meſme ferons-nous, pour la Foreſt & pour le Taillis. Car defaillant le plant en qualité ou quantité requiſe, ce ſera auſſi aux ſemences & branches que recourrons, pour en auoir prouiſion, dont dreſſerons des pepinieres & baſtardieres, à la maniere ia mõſtree, où ie vous renuoye pour en eſtre inſtruit. Cependant noterons; que bien qu'au roole des Arbres ſecs, peuſſions ajouſter les Poiriers, Pommiers, Ceriſiers, Pruniers, & Coigniers, auſſi biẽ que les Chaſtaigners, Coudriers, Meuriers, Cormiers, & Cornouaillers, qui communémẽt portent fruict: ſi eſt-ce, qu'il m'a ſemblé n'eſtre bon de les edifier és Foreſts & Taillis, parce qu'ils appartiẽnent proprement aux vergers: ioinct que l'abondance du Bois qu'ils donnent, n'eſt tant grande, qu'elle les doiue faire recercher pour la Foreſt & le Taillis, ainſi qu'à telle cauſe, principalemẽt, fait-on des autres. Mais ſi par la proprieté du fonds les Poiriers, Põmiers, Ceriſiers, Pruniers & Coigniers, naturellement s'engeancent en la Foreſt & au Taillis, ie ſuis d'auis de les y laiſſer, pour la bien-ſeãce, ſans s'en donner autre peine: la diuerſité eſtant touſiours agreable. N'eſt incompatible, toutesfois, que parmi les plantes ſauuages ſoyent logés les Chaſtaigners, Coudriers, Meuriers & Cormiers, nõ pour le reſpect de leur fruit, ains pour le Bois qu'ils donnent en abondance. Leur faiſant ces deux qualités-là, tenir rang, & au verger & en la Foreſt, en ſe rendans double vtilité. N'eſtant en ce meſnage, qu'acceſſoire ou parties caſuelles, les fruits que ces Arbres donnent, dont auſſi grand eſtat n'en eſt fait: excepté des chaſtaignes, ſeruans & pour les hommes & pour les beſtes, telles toutesfois, ne ſortans, ni en ſi grande quantité, ne ſi bonnes, des Foreſts, que des labourages. Par ce qu'en la Foreſt, les Chaſtaigners ne ſont ni affranchis ni cultiués à mode de fruictiers, ains tenus en arbres ſauuages. La haſtiueté, en ceſt endroit, eſt treſrecommandable, pour choiſir les Arbres de meilleure volõté, & de plus de faculté à produire abõdance de Bois, pour toſt rendre ſeruice. Entre tous les ſauuages, à ceci les plus propres ſont les Meuriers blancs, apres les Coudriers pour Arbres de leur taille. De ces deux plantes, comme pour auant-coureuſes, en attendant d'employer les autres eſpeces d'Arbres ſauuages, ſera dreſſé vn Taillis, lequel poſé en bon fonds, planté & cultiué en ſon commencement comme ſera monſtré, dans peu d'annees ſatisfera à voſtre intention.

Lieu VI. Ch. XVII.

Es Foreſts & Taillis, le Bois eſt le principal & le fruict l'acceſſoire.

Les Meuriers & Coudriers croiſſent toſt.

Diſtinctions requiſes.

Ceci ſera pour maxime, fondee ſur la raiſon, *Que plus de bois produiſent les Arbres, & plus longuement viuent: plus auſſi de nourriture requierent-ils.* A quoy eſt aiouſté, *Que ceux qui tard croiſſent: tard meurent ou defaillent.* Partant, ce ſont ceux-là qu'il conuient loger és meilleurs fonds: aux autres ſera donné quartier, à meſure que plus approcheront ou reculeront des qualités ſuſdites. Les *Cheſnes*, *Chaſtaigners*, *Ormes*, *Sapins*, *Pins*, *Heſtres*, ou *Fouſteaux*, *Charmes & Erables*, ſont les arbres qui ſous ceſte-loy, feront poſez és plus feconds terroirs, parce qu'ils abõdent plus en bois, & plus durẽt, que les autres eſpeces. Sur tous leſquels, les Cheſnes emportent le prix, meſmes en longueur de vie, laquelle les Anciens tiennent eſtre, communément, de

ment,de trois cens ans: assauoir, cent à croistre,cent en estat, & cent à descheoir:ce qu'aisément se croid, par leur monstrueuse grandeur, dont l'accroist n'a peu estre,qu'à la lõgue,veu qu'il se pousse assez lentement chacun an. Les Chastaigners n'attaignent ce terme-là,ni aussi leur Bois n'est à comparer en bonté, pour le chauffage, à celui des Chesnes: ne cestui-ci, pour la charpenterie, au Bois de Chastaigner, ainsi en telle qualité se compensans l'vn l'autre. Mais nó en fruict,les Chastaignes surpassans d'autãt les Glands, qu'il y a de differẽce entre la nourriture des hommes,à celle des bestes. L'vn & l'autre arbre veulent le bon terroir. Le Chastaigner toutesfois,se contente de moins que le Chesne, profitãt assés bien en terroir sablonneux, pourueu qu'il y ait de l'humidité:& les deux veulent que le climat tienne vn peu plus du froid,que du chaud,qui est leur naturelle situation. Les *Pins*,*Sapins*,*Hestres* ou *Fousteaux* dits aussi *Faux*, & *les Charmes*, sont Arbres de montagne froide, où ils paruiennent non seulement en grande, ains en merueilleuse hauteur: dont ne se faut esbahir, si estans contrainctemét posés en quartier chaud,ils demeurent petits auec peu d'accroissement. Exceptés les Pins, qui par benefice de la Nature s'auancét tres-bien,sous quel air que ce soit, froid, temperé, chaud: comme les Pinettes de la Prouence & du Languedoc, pres de la mer Mediterranee,mesmes celles d'Aigue-mortes,le preuuent suffisammét. Les *Meuriers*,*Coudriers*,*Ormes*,*Fresnes*, & *Erables*,s'edifient assés bien és moyennes terres, & lieux temperés de froidure & de chaleur: dont tant pour telle loüable qualité,que pour leur volontaire accroissement,par dessus tous autres,serõt choisis pour estre employés à peupler les nouuelles Forests & Taillis,y aioustant les Chastaigners,pour leur ployable nature. Desquels Arbres,generalemét encores fera-on ceste subdiuision, qu'és endroits plus froids & humides, soyent mis les Chastaigners, Ormes, Fresnes & Erables,és plus chauds & secs,les Meuriers & Coudriers. Par ce raisonnable assortimét,iouïra tost le pere-de-famille,de son labeur:preposant pour sa prochaine vtilité,la hastiueté de ces arbres-ci(notamment des Meuriers & Coudriers,cóme a esté dit, d'entre tous autres ceux-ci estre de meilleure volonté)à la future commodité de ses successeurs: pour lesquels ne lairra, toutesfois,selon son climat,de semer & planter des Chesnes, des Hestres,des Pins, des Sapins,& autres Arbres tardifs, desquels lui-mesme,sous la benediction de Dieu,pourra voir de beaux commencemens.

Discours du Chesne & du Chastaigner.

Des Pins, Sapins, &c.

Des Meuriers, Coudriers, &c.

TOVCHANT l'article du plant des Arbres sauuages Secs, trois chemins y a-il pour en auoir de toutes sortes: assauoir, de Reject, de Semence, & de Branche, qui est le semblable moyen representé au discours des fruictiers. Le reject est le plus commun & hastif, la semence,le plus rare & plus tardif, demeurant la branche entre ces deux extremes. D'ailleurs que de rejets des vieux Arbres, croissans en leurs pieds ou sortans de leurs racines, n'en prendrons-nous des nouueaux (pour auancement d'œuure, s'y gaignant quatre ou cinq annees de temps) si y trouuons le fourniment requis en qualité & en quantité. Mais cela ne se rencontrant que tres-rarement, fait que pour le profit & la bien-seance, recerchons ailleurs qu'és vieilles Forests, des nouueaux Arbres tels qu'il appartient: lesquels de necessité, conuient estre de pareil aage & grandeur:à ce que, par telle egalité,la Forest & le Taillis,également s'accroissent. Autrement la difformité y seroit grande, &

Moyen pour auoir du plant d'Arbres sauuages, secs.

de,& auec icelle,ceste perte, que les petits Arbres opprimés par les grands, succomberoyét sous ce voisinage. Le Taillis supporte mieux telle inegalité de plant, que la Forest, s'y confondans les pieds des Arbres, à cause de leur bassesse, n'estans en veuë: où és Forests, l'vne de ses beautés est la distinction des tiges, se representans d'esgale grandeur, dont necessairement conuient ainsi disposer la Forest. Des pepinieres & bastardieres, sortent Arbrisseaux ainsi qualifiés,& en nombre desirable, pour en faire des Forests & Taillis tãt amples qu'on veut. Telle cõmodité a esté representee ailleurs,& la maniere de dresser la pepiniere & la bastardiere, aussi de cultiuer & arrouser les Arbres, qui me gardera de retoucher ceste corde. Aucuns Arbres sauuages, du despartement des secs, s'esleuẽt par la pepiniere, & en suite par la bastardiere: autres, ne passent que par la seule bastardiere. Ceux-là sont les Arbres venans par pepins, noyaux,& fruicts, qu'à telle cause, l'on seme en la pepiniere, comme Chesnes, Chastaigners, Fousteaux, Pins, Sapins, Ormes, Cormiers, Cornoaillers, Aliziers, Meuriers, Bouïs, Genevres. Et ceux-ci, desquels la branche s'enracine sans moyen, estant fourree en terre, prouenant telle facilité, de la grosseur de la mouëlle, Coudriers, Meuriers, Sureaux & semblables. De la generalité des Arbres, aucuns se treuuent mieux s'edifier par reiettons enracinés prins és pieds des vieux, que par autre voye: lesquels, quelques minces qu'ils soyent, seront plantés en la bastardiere, pour là s'accroistre iusqu'au poinct de souffrir le replantement en la Forest ou au Taillis. Le Meurier & le Coudrier, pour leur volontaire accroissement, s'edifient par toutes les trois manieres dont on recouure des arbres: assauoir, par rejetons, par branches,& par semences, l'vne desquelles l'on choisira comme il viendra le mieux à propos.

Lieu VI. Ch. XVII.

La maniere d'esleuer le Meurier.

QVANT au Meurier, son plus asseuré fondement, est la semence, preferable à tout autre engeancement. Et parce que cest arbre est de tres-grande valeur, non seulement pour le bon bois, dont il abõde, qui lui fait tenir rang honorable en la Forest & au Taillis, mais principalement pour la soie sortãt de sa fueille, pour laquelle il est fort recerché: ie m'arresterai, en cest endroit, à dire comment on doit gouuerner sa graine, pour en auoir des Arbres. I'ay monstré au discours des vers à soye, la difference du Meurier blanc ou noir, quel des deux est le meilleur, & quelle resolution doit là dessus prendre le pere-de-famille: aussi que parmi les Meuriers blancs, s'en trouuent de trois sortes, distinguees par le seul fruict, blanc, rouge, noir,& que par le iugemẽt d'aucuns, l'Arbre d'entre ceux-là, produisant la meure noire, donne la meilleure soye. Selon telle subtile recerche, par dessus les autres, nous eslirons la graine venãt de ces meures noires, pour l'engeance de nostre Meuriere. Des meures prinses en parfaicte maturité, seront iettees en l'eau dans quelque large vaze, & là dissoutes en les frottant entre les mains, pour en retirer la graine, ce qu'on fera apres auoir vuidé l'eau du vaze, & mis secher la graine auec son marc, à l'ombre, non au Soleil, de peur que par sa chaleur, la graine (qui est fort tendre) n'en fut offensee: laquelle graine separee d'auec la poussiere, sera retiree pour la semer en saison. La raison de la semer sera dés incõtinent que l'aurez recueillie, si l'annee est auancee: mais estant reculee, conuiendra attendre les mois de Mars ou d'Auril ensuiuans, pour la mettre en terre: car en l'Automne n'est à propos, à cause des prochaines froidures qui

Au V. Lieu chap. XV.

Comment retirer la graine du fruict.

Quand la semer.

en tueroyent les Arbrisseaux, lors estans par trop tendres. La semant sur l'Esté, se faudra soigneusement prendre garde de preseruer les semailles, auant qu'elles leuét, de la grande chaleur, en les tenant couuertes, aux plus importunes heures du iour. On les descouurira à l'approche de la nuict, afin de leur faire sentir la frescheur du serein, pour les recouurir enuiron les sept heures du lendemain, ainsi continuant sept ou huit iours, & en somme iusqu'à ce que verrés qu'elles auront poussé : car moyennant tel ordre, elles sortiront tost de terre: & par l'opportun arrousemét, en les deschargeans des mauuaises herbes : les Arbrisseaux s'en auanceront, dont ils passeront gayement le prochain Hyuer. Iettant la semence en terre au mois de Mars ou d'Auril, ne sera besoin de la couurir aucunement: ains la laissant à la merci du temps, se contentera-on de la bien traiter, par artifice requis. A l'autre mois de Mars d'aprés, les nouueaux Meuriers de la pepiniere seront remués à la bastardiere, pour s'y acheuer de nourrir, iusques à se rendre propres a estre replantés pour la derniere fois, qui sera ayans attaint la grosseur du bras d'vn homme robuste. Au discours des fruictiers, a esté amplement monstré comment les Arbrisseaux se gouuernent en leur tendre ieunesse: qu'il les conuient mettre demi pied dans terre, equidistammét d'vn & demi en ligne droicte, les couper deux doigts par dessus, comment serfouër, sarcler, arrouser & esmunder. Tout de mesmes traicterés ces Meuriers-ci: pour lesquels tost faire auancer, le vrai secret cósiste au loger en la bastardiere, & au couper de leurs rameaux en leur commencement. C'est, de les poser au large pour s'accroistre à l'aise, & de s'abstenir de les curer auant qu'estre fort engrossis du pied. Et cependant, leur roigner de la cime de toutes les branches, quelques deux doigts: notamment, ne faillir de couper le maistre tige à six ou sept pieds de terre, ne souffrant de s'en monter plus hautement. Car par ce moyen, la substance en retrogradant, s'employera à nourrir le tronc: laquelle laissee à volóté, inutilement, se conuertiroit en bois, que par apres aussi faudroit couper en plantant l'Arbre, pour la derniere fois: De ce planter aussi, a esté veu comment l'on a à s'y conduire. Et quelle terre le pere-de-famille doit employer en ses Meuriers, i'ai monstré estre celle iugee la plus propre pour le vignoble.

Comment la conduire estant en terre.

Quand en transplanter les Arbrisseaux en la bastardiere.

Moyen asseuré pour les faire tost engrossir en la bastardiere.

Ceci est notable.

Lieu v. chap. xv.

TOVTE autre semence d'Arbres sauuages, est grosse, excepté celle des Cormiers, des Ormes, & de quelques autres. Car ce sont chastaignes, glands, & noyaux, qu'on met en terre, au rayon ouuert ou à la fiche, cóme a esté dit. Pour la grádeur de ces semences-ci, on ne remuera les Arbrisseaux en la bastardiere, si ainsi on se resout, ains ce sera en la pepiniere mesme, qu'on acheuera de les esleuer iusqu'au poinct d'estre propres à estre logés: pourueu qu'ó les seme assés au large & raisonnablement profond, pour prendre bon fondement. Ceste profondeur sera d'enuiron demi pied : & à ce que la semence ne soit estouffee par la pesanteur de la terre, le rayon ne sera acheué de remplir, qu'au preallable les iettons ne soyét sortis à l'air, & lors en les chaussans cela se fera commodément. Les branches enracinables, seront posees en la bastardiere, comme celles des fruitiers, & de mesme gouuernees pour en auoir des Arbres: par lequel moyen, & le precedent des seméces, aurés grande quantité d'Arbres de plusieurs especes, pour remplir vos Forests & Taillis, dont pourrés choisir le plát qualifié ainsi qu'il appartient, sans estre contraint d'employer vn seul Arbre qui ne vous agree, tant en abonderés: voire pour ren

Des semences des Cormiers, Ormes, &c.

Comment les loger en terre.

Cóment faire enraciner les branches à ce propres.

Distinguer les races pour loger les Arbres selon leur naturel. & diuersement les cõduire à la serpe, selon ce à quoy ils sont destinés

pour rẽdre vostre prouision inespuisable, comme fontaine perenne, si prouignés les Arbres prouignables à l'vsage d'aucuns du Verger. La distinction des races & especes des Arbres, & en la pepiniere & en la bastardiere, est necessaire, pour leur aduancement: chacun se trouuant mieux auec son semblable, que s'ils estoyẽt confusément meslangez. Aussi distinctemẽt maniera-on à la serpe les Arbres sauuages, c'est assauoir, en tenant curé le pied de ceux qu'on destine en la Forest: & bien peu toucher aux autres pour les Taillis, lesquels nayans besoin que de brãcheage, suffit qu'on leur laisse du tronc, seulement pour sortir de terre: dont ils s'auancent d'autant plus, que moins de temps ils employent à se rendre replantables, au respect de ceux de la Forest, qui ne peuuent qu'auec le temps, auoir le tige tel que de besoin.

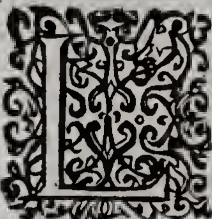
Le Taillis vient dans peu de tẽps.

APRES auoir appresté la matiere des Bois, conuient l'employer. En deux manieres principales, cela se fait, comme a esté touché, en Taillis, & en Forests. Pour l'auancé secours des Taillis, c'est à telle sorte de bois, que premierement l'on s'employe, attendant plus ample seruice du lent accroissement des Forests. Toutes sortes de Bois desirent d'estre exemptes du rauage des bestes, en leur commencement. Parquoi, curieusement conuient clorre les ieunes Arbres, à ce qu'aucun bestail nuisible n'y ait accés: de l'importunité duquel, par ce moyen, non seulement l'on les preseruera, ains du mal que la trop grande frequentation des hommes, apporte aux nouuelles plantes, dont le souuent manier les fait auorter, & en suite mourir.

LE TAILLIS.

CHAPITRE VIII.

Pour vn preallable conuiẽt fermer le Taillis.



'ARTICLE du clorre doncques, sera le premier recommandé pour le Taillis, lequel sans estre fermé ne peut subsister, à cause de la bassesse de ses Arbres donnant grande prinse au bestail. De quatre en quatre pieds, ou de cinq en cinq, seront plantés les arbres, afin que par telle petite distance, le Taillis se rende touffu, pour rapporter Bois en abondance, & seruir de retraitte aux connils, s'en formant la garenne: dont le Taillis est d'autant plus desirable, que plus on recerche les choses diuersement vtiles. A la maniere des vignes, l'on plante ces Arbres-ci, c'est assauoir, en rayon ou fossé ouuert, comblant l'vn à mesure qu'on creuse l'autre, dont le fonds se rompt vniuersellement, sans y rester rien de ferme, à l'vtilité des Arbres, estendans leurs racines, auec grand auancement, dans la terre mouuee de nouueau. Mais cela engarde d'en faire cuire la terre par le temps, selon la pratique des fruitiers, pour tant mieux receuoir les Arbres: à cause que la place defaut, pour seiourner la terre sortie du fossé, pendant qu'icelui demeure ouuert pour se preparer. Si toutesfois l'on veut preferer la preparation de la terre, à son vniuersel remuement, ainsi se pourra faire; mais à telle condition, que d'esloigner les rayons ou fossés l'vn de l'autre, de sept à huict pieds, pour, sur ce vuide, reposer la terre, pour autant de temps qu'on voudra laisser ouuerts les rayons, afin de se cuire par les froidures & chaleurs. Telle distance, espargnera presque la moitié du plant des Arbres, qui pourra

Double vtilité du Taillis.

Sa disposition & la maniere den planter les Arbres.

estre com

estre commodité, où on l'a escharcement. Et à ce que le Taillis ne demeure defectueux, par estre trop rarement planté, au bout d'vn couple d'annees, les nouueaux iettons des arbres seront prouignés dans ce vuide-là, & couchés comme la vigne, lequel rempli, le Taillis s'en trouuera suffisamment fourni. La terre aussi de tel entre-deux des fossés, par ce moyen, se rompra entierement, sans qu'aucune durté y demeure, empeschant le chemin des racines, ains sans destourbier, commodément se logeront-elles dans terre. Cela s'entend des Arbres prouignables, comme Meuriers, Coudriers & autres: car des Chesnes & semblables, qui ne souffrent tel maniment, ne se peut-on seruir en cest endroit. Pour laquelle restrinction, & autres raisons suiuantes, meilleur est de dresser le Taillis tout d'vne venue en le remplissant au commencement, que de delaier en esperance de l'acheuer de fournir par le prouignement au bout de quelque annee. Car, ne l'espargne du plant, ne la cuisson de la terre, ne sont tant considerables, que le retardement de l'œuure: ne pouuant le Taillis si tost s'agrandir en recouchant au bout d'vn couple d'annees le premier iect de ses Arbres, que si sans les destourner, on leur laisse parfaire leur cours. Quant au plant, c'est bien folie de l'espargner, veu la facilité d'en recouurer abondamment par l'ordre que i'ay monstré: & touchant à la preparation de la terre, la crudité en sera aucunement corrigee, mettant pres des racines des Arbres, en les plantans, de la terre prinse en la superficie du lieu, qui cuitte par les saisons, suppleera au defaut de n'auoir tenu quelque temps, ouuertes les fosses, comme se pratique aux vignes, & aux fruictiers, qu'on est contraint de planter precipitamment.

Quels Arbres peut-on prouigner ici

Obseruatiõs requises.

Or par quel que soit de ces deux moyens-là, qu'on edifie le Taillis, ce sera sous la distinction des lieux esquels l'on est, chaud ou froid pour tost y mettre la main en climat chaud, & tard en froid, retardant plustost qu'auanceant le planter des ces Arbres, à cause de la sauuagine, qui leur retarde la seve. Le vray temps pour le pays chaud, se remarquera dans l'Hyuer: pour le froid, au commencement du Printemps: & pour le temperé dix iours de Ianuier, & autant de Feurier, la Lune estant nouuelle, le temps tendant plus à l'humidité qu'à la secheresse, non toutesfois pluuieux, ni aussi venteux. Ceste obseruation est tres-requise, que de ne confondre les especes des Arbres, ains de les renger à part au Taillis, en quartiers separés, ainsi que dés leur origine aura esté fait, & en la pepiniere & en la bastardiere. Car par ce moyen, les Arbres s'en portent mieux, & la beauté y sera tant plus grande, que meilleur ordre aura esté establi en la disposition du Taillis. Pourra-on neantmoins, se dispenser en ce poinct, si on veut bigearrer le Taillis, en y entremeslant diuerses especes d'Arbres pour le decorement, selon le subiet: mais auec le moins de discordance que faire se pourra, en assemblant les arbres qui plus symbolisent en qualités. Comme aussi espargnera-on des allees au Taillis, des labyrintes, & autre promenoirs de plusieurs sortes, pour tant plus plaisant rendre le lieu, qui ne laissera, pour ses gentillesses, d'estre profitable. Vn pied & demi dans terre, seront plantés les Arbres, auparauant ayans esté curieusement arrachés, afin d'en retirer, entieres, les racines, s'il est possible: desquelles la pointe des plus longues, sera vn peu

Distinction des lieux & des temps, pour planter ces Arbres.

Aussi des especes & pourquoy.

De quelle profondeur planter les Arbres.

vn peu roigneee & des estorces & escorcees, couppé tout ce qui s'y trouuera de corrompu, à ce qu'on n'en enterre rien que de frãc & bien qualifié. Apres auoir applani le rayon auec de la terre du lieu, les Arbres en seront couppés, quatre doigts au dessus, ne souffrant qu'ils sortẽt de terre plus auant que cela, où faisans leurs iettons, se façonneront à plaisir, pour rẽdre du bois abondamment, dont toutes les parties du Taillis en seront remplies. La maistrise pour tost auoir plaisir & profit du Bois nouuellement planté, est, de le haster à s'accroistre par bon & frequent labourage, ne souffrant habiter entre les arbres, aucune herbe ne racine nuisible, de peur de succer la substance de la terre destinee pour le bois. Et à ce que cela se face à frais moderés, pour vne seule fois, le fonds sera entierement rompu, renuersant toute la terre s'en dessus dessous, si ia n'a esté fait en plantant les Arbres. Par ce moyen la terre du fonds sortant au dessus, pour sa crudité, ne pourra engendrer herbages qui puissent nuire deuant qu'estre cuite par l'air, où y va du temps: pendant lequel, les Arbres accreus, leurs rameaux occupans tout le vuide, oppriment toutes plantes estrangeres qui se voudroyent fourrer au Taillis. Les engardera aussi de s'y engeancer, le marrer trois fois l'annee, vne en Hyuer, deux au Printemps & commencement d'Esté. Despense qui ne sera ennuieuse, puis qu'elle ne s'employera que durant quatre ou cinq annees: au bout desquelles, cessant, cessera aussi tout autre soin pour le Taillis, que le requis pour sa conseruation, afin que par aucun euenement, le Bois ne se desgaste.

Leur conduite. *Labourage pour leur auancement.* *Soin qu'on doit auoir du Taillis.*

LA FOREST, OV BOIS DE HAVTE FVSTAYE.

CHAPITRE IX.


LA DIVERSE situation des Bois, met diuersité entre ceux du Taillis & de la Forest, car selon que les Arbres sont plantés pres ou loin l'vn de l'autre, peu ou prou s'accroissent-ils. Tous les sauuages se ployent en Taillis, mais c'est du particulier naturel d'aucuns se conuertir en Forest, qu'à tel effect l'on choisit & employe. La Forest se distingue en Bois de chaufage & de haute fustaye, l'vn & l'autre se façonnant d'Arbre de mesme race, toutesfois de diuerses especes, selon qu'à cela se trouuent diuersement ployables.

Des chesnes, & de ses especes.

ENTRE les Arbres sauuages, les Chesnes abondent en especes, desquelles les trois plus apparentes, sont les suiuantes, dont parlerons sans nous arrester au grand denombrement des Arbres à gland de Pline *Quercus, Robur, & Ilex*, sont ainsi en Latin dittes ces trois especes de Chesne, & ce nom-ci, particulierement dõné au *Quercus*, estant le *Robur*, appellé *Roure*, & l'*Ilex*, l'*Yeuse*. Le Chesne iette ses forces plus en tige, qu'en branches, montant en droite & grande hauteur. De telle engeance en remarque-on encores deux especes, differentes seulement en ce, que le tronc de l'vne attaint iusques à sept ou huict toises, estant en fonds, qui lui agree, & l'autre ne passe plus outre, que de quatre à cinq. De ces deux sortes, celle là produit moins de branches, que plus s'allonge en tige, ressemblans à bouquets sortans

Du Chesne.

tans à la cime du tronc. Ce sont aussi ceux-là, le moins occupans de place, & qui plus serrément veulent estre plantez: voire desirent ils estre pressez en la forest, & par là, contraincts de monter en haut cerchans la faueur du Soleil, selon leur naturel. Et l'vne & l'autre sorte, à bon droit, appellees, bois de haute fustaye, sont propres en bastimens, pour couuertures, planchers, en meubles & autres ouurages de charpenterie & menuiserie: aussi és appuis de vignes, leurs perches & eschalats sont fort seruiables. Les forests de la France, sont plus fournies de ces deux sortes-cy de chesne, que des autres: d'où à plaisir tire-on de tel bois, pour tous vsages: desirable pour sa blancheur, madreure, facilité à mettre, & à se conseruer en œuure. Le Roure est le vray bois de chaufage, arbre plus abondant en braucheage, que nul autre. Il a pour fondement, de grosses & fortes racines, rampans à fleur de terre. La tronc fort & robuste, duquel mot son nom est tiré, massif, dur, grossier, asés court. Est garni de bon nombre de grandes & puissantes branches, nouëuses, tortues, escartees, & espandues par dessus la fourcheure de l'arbre, occupans grande place. L'Yeuse ressemble plus au Roure qu'au chesne, estant son bois dur & solide, & s'estendant plus en brancheage, qu'à monter droictement en haut: en fueillage, rien du tout à aucun d'eux, car il se le conserue vert toute l'annee comme l'Oliuier, pour laquelle cause, est il aussi appellé, en Frãce, chesne-vert, au lieu que, & le Roure & le Chesne, le laschent fené, comme la plusspart des autres arbres. En ce symbolisent ils par-ensemble, que de produire du gland, mais plus petit le rend l'Yeuse, que, ne le Roure, ne le Chesne. Par ce mot, *Ilex*, est aussi entendu l'arbrisseau portant la graine d'escarlate, ou vermillon, dont telles plantes sont dittes *Cocciferæ arbores*, & par les tainturiers, *Cochenille*. Les Arabes en appellent la graine, *Kermes*, & le vulgaire, *Cramoisie*, la couleur qu'elle fait, cõme voulant dire, *Kermesie*. Le Houx ou Mesplier sauuage autrement, *Aquifolium*, est de ce rang. De ces trois especes *d'Ilex*, s'en void abondamment en Languedoc, premiere en plusieurs endroits des grandes Forests: & de la seconde vers Montpellier és lieux deserts laissez en friche, où les pauures gens cueillent en saison la graine de vermillon. Le plus grand desquels Yeuses, tiendra rang en la Forest, qui s'en rendra tres-belle, pour la verdeur continuelle de ses fueilles: comme aussi le taillis composé de tels arbres, ne peut estre que tres-plaisant & profitable auec, receuant en Hyuer, toute sorte de chasse y estant en abri, à cause de telle perenne rameure. Plusieurs sortes de gland, se remarquent és Chesnes en general, lesquelles Pline met en nombre de quatorze, comptant pour vne la faine, produite par le Hestre ou Fousteau, dit en Latin, *Fagus*. Celle difference de glands, est remarquable en toutes qualitez: de grandeur, couleur, figure, pesanteur: l'abondance duquel fruict, agreste, prouient plus grand des arbres femelles, que des masles, à telle occasion, leur sexe ayant esté distingué par les Anciens, comme aussi de tous autres arbres portans fruit, dont les steriles ou de peu de rapport, ont esté estimez, masles, & les fertiles, femelles. Au rang des glands, a esté mise la Chastaigne, par Dioscoridés, Galien, & autres Antiques, appellee Gland *Sardienne* & *Lopimos*, ou *Gland de Iupiter*. Ce ne sera guieres s'esloigner de ce discours, de faire entendre au mesnager, que le signe asseuré de bonne cueillette de glãd, est, quand tel fruit se treuue court en son commencement, ne faisant jamais,

Du Roure.

De l'Yeuse, ou Chesne vert.

Il y a diuerses especes d'Ilex.

Mattheole. l.1.cha. 132.

bonne fin, celuy qui est long en ce temps-là.

Du Chastaigner. Le Chastaigner abonde en fruict sauuage, demeurant en son naturel: & en priué, estant enté où il se plaist autant qu'autre arbre, se rendant par ce moien tres-fecond. Et bien que cela soit exceder en cest endroit, conuertissant la forest en verger, n'y a que profit neantmoins, & beaucoup de plaisir de voir les forests chargees de chastaigners, rapportans bon fruit, & pour les hommes & pour les bestes. Ioint, que l'affranchissement passant plus outre, se rapporte au bois: qui pour tous ouurages de charpenterie & menuiserie, surpasse autant celui qui n'aura esté enté, que fait le fruit legitime, le bastard. Ce que le pere-de-famille ne mesprisera, veu mesme la facilité d'enter ces arbres-cy, plus grande & moins penible que de nuls autres, comme a esté veu. Pour laquelle cause, fera-il enter de ses chastaigners, bien que dans la forest, autant qu'il pourra: tant pour le respect du fruict & du bois, que pour la beauté du ramage, qui se represente tousiours plus beau à la veuë, & en est l'ombrage plus agreable, que de ceux esquels telle curiosité n'aura esté ajoustee. Indifferemment tous chastaigners, ne produisent bois de mesme sorte, montans en tige, & s'eslargissans en brancheage, ains diuersement, selon qu'ils sont plantez. Car les chastaigners de bon naturel, & plantés en fond qui leur agree, estans pressés, s'en montent fort hautement, comme de six à sept toises & d'auantage: dont sont faictes des poutres pour bastimens és planchers & couuertures, du tout bonnes: ne cedans pas mesme au sapin, ni à autre arbre, de quelle espece que ce soit, principalemēt pour la duree, car quāt à la beauté, le sapin le precede, à cause de la blancheur de son bois. Et touchant au brancheage ils en rendent en grande abondance la terre & l'air leur agreās. Ainsi auient des Ormes, des Pins, des Sapins, & semblables grands arbres, qu'on loge en la forest, tant plus serrément, que plus l'on les veut faire allonger en tige, pour bois de haute fustaie. Entre lesquels arbres, le Sapin, en Latin dit, *Abies*, surpasse tous autres en hauteur, & à seruir en bastiment, ne ployant iamais sous le faix. En plus large distance les conuiendra planter, si on ne regarde qu'au chaufage, pour auoir abondance de brāches, qu'on coupe à telle occasion. Tous ces plantemens se font à volōté, toutesfois sous la particuliere proprieté des arbres, & remarque du terroir, qui imposent loy à ce mesnage, pour s'y assujettir; de peur que voulant efforcer le naturel de l'vn & de l'autre, on ne rende vaine l'entreprise du dresser la forest. *Distance par entre les Roures & Yeuses.* Au fonds bien choisi les Roures & Yeuses seront conuenablement plantés, de quatre à cinq toises de distance, pour donner lieu aux branches de s'accroistre & eslargir. *Celle des Chesnes.* Aux chesnes les plus hauts, suffira de huit à neuf pieds d'entre-deux: les autres tenans le milieu, seront moiennement serrés, comme de douze à treize pieds de distance. Cela soit dit pour tous arbres, desquels l'on se veut seruir en la forest, afin de les poser tant prés ou loin l'vn de l'autre, qu'on verra estre à propos. A quoi l'homme d'entendement pouruoira par sa prudence, comme aussi choisira-il les arbres dont il composera sa forest, les plus sortables pour son terroir.

Planter separément les especes des Arbres. De ranger separément les especes des arbres, a esté monstré combien telle singularité cause de beauté & d'ajencement es taillis. En cest endroit, telle distinction n'est moins loüable, que plaisante, voyant les belles chesnaies d'vn costé: de l'autre les Chasteneraies, les Ormaies, les Coudraies, les Fres-

les Fresnaies:& si le pays porte, les Pinnettes & Sapinnetes, & autres assemblees d'Arbres, par races faisans des corps separez. Diuisez seulement par grandes & droictes allees, pour s'y promener, à pied, à cheual, & y dresser des ieux de paillemail, & autres gentillesses. Et afin d'auoir des Forests de toutes sortes, pourra-on meslanger, en aucuns endroits, des Arbres de diuerses especes, pour rendre la forest plus agreste, selon que la qualité de telle partie de domaine le requerra. Mais ce sera, en auoisinant les arbres auec le moins de discordance que faire se pourra, recerchant ceux qui mieux symbolisent par-entre'eux, pour les planter par-ensemble auec profit. Les Yeuses pourront estre parmi les Chesnes, les Charmes auec les Hestres, les Ormes auec les Erables & Fresnes: les Coudriers auec les Meuriers: les Pins auec les Sapins & Melezes, & ainsi meslangera-on quelques autres, qu'vn chascun pourra remarquer selon son lieu, eu esgard à l'experiēce que la Nature mesme en fait tous les iours. Les arbustes d'infinies especes, de nom & sans nom, sierront bien parmi les grands arbres, rendans touffue la Forest, à la commodité de la chasse, & du fagotage qu'on tirera pour la maison. En certains quartiers, les arbustes s'aiousteront, non vniuersellement par tout, afin que disposant la Forest de diuerses sortes, elle s'en represente plus plaisante, que d'vne seule ordonnance, selon la raison de la diuersité. Planter les arbres à la quinqu'once & droictemēt alignés par rēgees, est chose magnifique: mais aussi il semble que ce soit exceder en delicatesse, cela appartenāt plustost aux arbres fruictiers & priués, qu'aux steriles & sauuages, pour la rusticité requise és boscages & forests; lesquelles, plus se peuplēt de gibier, que plus espessement & dru, y sont les arbres. Or quelque petite distāce qu'ayēt les arbres par entr'eux, estās alignés, en tous sens, ne se monstrent-ils tāt serrés, que cōfusémēt plātés, quoi que largemēt. D'autāt que la veuë passant par les allees d'entre-deux rāgs, ne s'arreste par le rencōtre des arbres, lesquels lui faisans place, se couurēt le trōc l'vn de l'autre. Chose qui n'auiēt ainsi en l'assemblage des arbres confusément plātés: car par l'opposition des arbres, la veuë est arrestee tout court, dés l'entree de la forest, & de telle sorte, que n'y pouuāt penetrer auāt, il semble que la forest soit fort touffuë & espessemēt plantee, biē que ses arbres soiēt mis par grāde distāce, & fort esloignés l'vn de l'autre. Escheāt perte de quelque arbre de la forest alignee (cōme toutes choses sont perissables) elle se recognoit incontinent qu'vn seul arbre aura defailli, auec autāt de difformité, que quād vne dēt de la bouche saulte hors de son rāg. Ce qui est sans remede aucun, d'autāt qu'il n'est possible de replanter des nouueaux arbres en leur place, ne se pouuās reprendre parmi les vieux. Tels defauts se remarquēt notoiremēt és belles chesnaies de plusieurs grādes maisons de ce Roiaume, qu'auec soin les Ancestres ont fait aligner, aiās demeuré en parfaicte beauté, autāt longuemēt que leus arbres se sont cōportez, vnis & viuans ensemble, non d'auantage: car dez-aussi tost qu'aucuns d'eux ont quitté leurs rāgs, ç'a esté dez lors mesmes, que les chesnaies ont commēcé à descheoir de leur lustre, augmentans en laideur par le temps, à mesure de la descheute des arbres. Perte qu'on ne craint en la forest confusement plantee, par n'y paroistre telles defectuositez: dont le plaisir s'y entretient plus longuement, qu'ez autres. Pour laquelle cause, plantera-on la forest confusément, distinguant toutesfois les races & especes des arbres: car

Les meslāger & A quelle cōdition.

Aligner les Arbres en la Forest.

Discours sur le plāter des arbres en alignemēt & confusion.

outre la susdite consideration, s'espargne le soin continuel d'en entretenir les arbres en leur parfaicte vigueur. De là sort ceste liberté, que sans grande tare, ne toucher à l'honneur de la Forest, pour bastir, & autres causes, l'on y pourra coupper des Arbres, par-cy par-là, és endroits les plus touffus. Aioustant à ce profit, le plaisir du promenoir, par des grandes allees qu'on espargnera à trauers de la forest en diuers endroits, comme a esté dit ailleurs.

Au 1. Lieu Ch. IV.

Et à ce qu'aucune partie d'ornement ne defaille en la Forest, sera bon d'en aligner les arbres en certains quartiers les plus plats: car par telle diuersité, la forest se rendra du tout magnifique, en laquelle aiant à choisir de promenoir, y trouuera-on plus de plaisir, que si elle estoit toute disposee d'vne seule sorte. Ce sera, neantmoins, sous telle subjection, que de conseruer cherement les arbres plantés à la ligne, pour la bien-seance, les tenans curés par le pied, & moderement esflaguez par les branches. Dez le commencement de la forest, se prendra-on garde, d'en faire viure les arbres, c'est à dire, durant leurs trois premieres annees, donner ordre, par bonne culture, de les garder de mourir, ou d'en remettre des vifs en la place des morts: pour la vanité du remede, passé ce temps-là, ne se pouuans reprendre les ieunes arbres, parmi la foule de ceux de plus grand aage.

La maniere de planter ces arbres.

QVANT au planter des arbres, il a esté ja monstré comment il se doit faire. Par trous separez les fosses seront faictes, & de grande largeur, pour donner place aux racines des arbres, de s'estendre à l'aise. De cinq à six pieds est leur droicte mesure, cela s'entend pour les arbres qu'on veut planter au large, car pour les serrez, le raion est plus commode & de meilleur prix que les fosses separees, dans lesquels rayons ou fossez longs, se logent les racines des arbres, auec beaucoup d'auancement. Plus profondement seront les arbres plantez en terre pendante & sablonneuse, qu'en platte & argilleuse, dont le moins les profonder dans terre, sera d'vn pied & demy, & le plus, de deux. La plus raisonnable grosseur du plant de ces arbres-cy, est comme du bras d'vn homme robuste, moindre n'estant de grande vtilité, pour sa foiblesse, qui causeroit trop de retardement és arbres; dont le planter n'en pourroit auoir plaisir, par s'escouler l'aage de l'homme, auant que les arbres soyent paruenus à quelque moderé auancement. Plus grande sera-elle bonne, voire jusques à la iambe, pourueu que l'arbre ait l'escorce tendre, manifestant sa ieunesse: car d'en planter des enuieillis, ne seroit qu'autant de perte.

De quelle grosseur.

AINSI qualifiez les nouueaux arbres, n'auront besoin d'appuis, car d'eux-mesmes resisteront aux vents: outre laquelle espargne, s'euite aussi le mal que leur cause souuentefois l'approche des paux, quand par trop rude attouchement & violence des vents, les arbres sont escorcez. Cinq ou six pieds sur terre seront couppés les arbres en les plantant, pour là jetter leur premier brancheage: duquel rien ne sera osté de trois ans, de peur que contraignant les arbres de s'en monter trop tost, leur pied n'en restast foible, à la ruine de la plante. Mais passé ce terme-là, l'arbre ja fortifié, en sera le tronc curé, & en suite nettement tenu: comme aussi seront eslaguees ses branches, deschargeant l'Arbre du superflu. Diuersement on esmunde ces arbres cy, selon leurs diuerses fins. Si ce sont Arbres dont l'on desire faire haute fustaye, à fine force de nettoier on les fera allonger, sous

De quelle hauteur conuient tenir leur tige.

Commēt les esmunder.

toutesfois

toutesfois,le naturel de la plante & la presse du lieu.Si de chauffage,de quelque espece que ce soit,en laissant les branches,& que les arbres soyent posez au large,on se satisfera.Et ainsi tirerez de vos arbres,le seruice esperé.

NON plus que les fruictiers, ces arbres sauuages ne peuuent beaucoup auancer sans culture.Pour laquelle cause,nous les cultiuerons diligemment durant leurs premieres annees,& iusqu'à ce,qu'agrandis,ils opprimeut toutes herbes & plantes contrarians à leur accroissement. Le moyen de paruenir à telle culture auec espargne, est celuy mesme des fruictiers, representé en plusieurs sortes,comme des iardinages,des grains,des vignes:aucuns desquels l'on employera en cest endroit selon que le mieux s'accordera, pour auoir tost plaisir des Forests.La vertu de la culture se manifestant, non seulement aux bois des arbres sauuages, ains à leurs fruits: mesmement, aux glands,qui en plus grande abondance & plus grosses sortent des Chesnes du labourage,que des Forests agrestes. *Est necessaire de les cultiuer*

ENCORES que les arrousemens ne soyent necessaires,ni és Taillis,ni és Forests,pour le naturel de leurs arbres, si leur seruent-ils de grand ornemẽt, voire & d'accroist,quand ils sont opportunement arrousez,n'attaignans jamais en parfaicte grandeur,les plantes endurans la soif,au cours de leur vie, ains seulement celles,qui par bõ temperament sont entretenuës. Qui n'aura donques son terroir tant felice, que de le pouuoir arrouser à la volonté, en cest endroit se seruira de l'eau,la faisant decouler auprez des arbres, par petits canaux à ce appropriez,lors que par la secheresse de la saison, toutes plãtes desirent l'humeur.Non en autre temps les ferez boire,ne jamais permettrez l'eau croupir és pieds des arbres,de peur d'en pourrir les racines. Ne ferez aussi ceste faute, que d'arrouser les vieilles Forests nayans accoustumé l'eau pour le danger d'en faire mourir ses arbres,cuidant les bien traicter en forceant leur nourriture:auis, que par ma propre experience, vous puis hardiment donner: ains seulement abruuerez les arbres que déz leur jeunesse aurez esleuez par tel traictement. *De l'arrousement.*

LES ARBRES AQVATIQVES.

CHAPITRE X.



POVR l'vtilité de son diuers seruice, & son facile accroissement,le Bois aquatique est fort recerché. C'est aussi là où l'on recourt, pour, plustost que d'ailleurs, estre secouru de chauffage: car moiennant l'eau, dans peu de temps se rendent les arbres aquatiques, propres à ce seruice. En appuis de vignes, en gentillesses des iardins,en cercles pour vaisseaux à vin,en poutres,soliueaux, ais,& à autres vsages de bastiment, s'approprient aussi ces arbres:voire c'est sans fin, qu'on en tire des commoditez, comme d'vne source, sortant tousiours bois apres bois, quand frequemment coupé, les arbres ne cessent de reietter.Entre les principaux reuenus de la terre,Caton couche le bois aquatique,qu'il commande de bien gouuerner,mesme le Saule ou Saulx, au tail- *Auis de Caton.*

ler comme en l'article le plus requis de sa culture.

CINQ sortes principales d'arbres aquatiques y a-il, *Saules*, *Peupliers*, *Aunes*, *Bouleau*, *Oziers*. Les diuersités des *Saules*, se remarquent à la couleur, aucuns estans blancs, les autres tédans sur le rouge & tané, en leurs fueilles, quant au bois, n'y ayant grande difference. En trois especes est diuisé le *Peuplier*, distinctes par ces mots Latins, *Populus Alba*, *Nigra*, & *Libyca*; & en François appellez, *Aubeau*, *Peuplier*, & *Tremble* (cestuy-ci, dit aussi Niespe, en aucuns endroits de la Gaule Belgique) se discernans par leurs couleurs & grandeurs. Ce qu'on l'appelle, Tremble, vient du continuel mouuement de sa fueille; causé, tant de sa figure pointuë, fendant l'air, que de la longueur de la queuë d'icelle, bien-que telle qualité se voye aussi en celle des autres Peupliers; ayans la fueille cottonnee d'vn costé, mais plus les vns que les autres. Tous lesquels arbres, montent hautement, si à ce on les ploye, plus toutesfois l'Aubeau & le Tremble, que ni le Peuplier ni le Saule. Autant qu'autre arbre aquatique, s'allonge *l'Aune*, en d'aucuns endroits, appellee *Verne*: aussi c'est toute la conformité qu'elle a auec eux, estant singuliere en toutes autres choses, excepté à produire des chattons qu'elle communique auec le Saule. Ressemble au Coudrier en fueilles, & à rejeter abōdamment du pied. Son Bois de nouueau couppé, est rouge, se blanchissant à l'air tost apres. Est fort propre à supporter les edifices dans l'eau, où il est de perpetuelle duree, s'y endurcissant comme pierre: moiennant qu'il y demeure continuellement sans plus sentir l'air, auquel se pourrit dans peu de temps. De l'escorce de cest Arbre, les Chapeliers & Tanneurs se seruent à taindre leur ouurage en couleur noire. Le *Bouleau* se maintient en moderee hauteur. Il s'edifie & ioignant les eaux, & vn peu esloigné d'icelles, ainsi que le Peuplier; duquel, selon aucuns, il est espece, appellé *Betula*, en Latin. Des iettons de *Bouleau*, se seruoient les Anciens Consuls Romains, en leurs *Faces*, c'est à dire, petits faisceaux de verges, qu'ils faisoyent porter deuant eux, signe de souueraineté, par le tesmoignage de Pline.

Saule. — *Aubeau, Peuplier, Tremble.* — *Aune.* — *Bouleau.*

QVANT aux *Oziers*, ils peuuent estre logez, & entre les Arbres, & entre les arbustes aquatiques, pour les diuerses grandeurs de leurs Bois, selon leurs especes, qui sont sans nombre. Y en ayant de plusieurs corps, de grands, de moiens, de petits: de plusieurs couleurs, de noirs, blancs, iaunes, dorez, rouges, tannés, verds; de doux & flexibles, les vns plus que les autres: de francs & de bastards. Le *Vege*, *Tamaris*, *Saules* bastards, & autre arbustes aquatiques que la terre produit selon le naturel de son fonds, de son air, & de ses eaux, seront couchez en ce roole, estans de sympathie auec les precedentes plantes. De tous ces arbustes-ci, tire on beaucoup de seruice au mesnage, mesme outre le chauffage, sont employez à faire des verges à battre la laine & le chanvre, pour ouurer: à faire des paniers & corbeilles, vans, nasses à prendre du poisson, des cages à tenir oiseaux & autres vtenciles de tel calibre. Resistent à la violence des riuieres, plantez en leurs riues, à cause de leurs racines fortes & rameaux flexibles, qui se rendent souples, & obeissent à l'eau, leur passant par dessus sans les rompre.

Oziers. — *Vege, Tamaris, &c.*

DE tous les arbres aquatiques celuy qui le plus desire l'eau, est l'Aune le moins, sont les Peupliers, Trembles, & Bouleaux, demeurans les autres

facile s'

faciles à esleuer par tout, pourueu que le lieu ne soit sec : ne pouuans viure sans grande humeur, pour leur naturel Aquatique, dont ils portent le nom. Prez des riuieres, estangs, palus & semblables endroits, est donques la situation de tels arbres, choisissant les quartiers les plus esleuez pour les Peupliers & Trembles, laissant les plus enfoncés, aux Aunes, & les moderez, aux Saules. Les Aunes, Aubeaux, Peupliers, & Trembles, seront bannis des prairies, pour l'empeschement qu'ils y font, (leurs grosses racines & grands ombrages suççans la substance de l'herbe :) mais ce seront les Saules qu'on y logera, & sur les bords des canaux des arrousemens, comme d'entre toutes ces plantes-cy, les moins importunes, n'estans leurs racines ne brancheages importunément grandes. Aux Saules ioindra-on les Oziers, pour leurs naturels symbolisans ensemble : i'entends les plus grands, car ceux de la moyenne & petite sorte, ne veulent estre exposez tant au large que cela, ains estre resserrez, afin qu'exempts de l'approche des bestes, sans destourbier, puissent donner leur reuenu. Seront aussi tous ces arbres aquatiques, conuenablement logez au long des aqueducts des moulins & arrousemens, & par tout ailleurs où l'eau decoule: ausquels endroits, ne peuuent faillir de faire bonne fin. Et ce sera profiter vne chose perdue, car sans ce mesnage, ne sçauroit on où employer le fonds. D'en faire des particulieres Saulsaies, Peuplerayes, Aunayes, Ozerayes, est chose tres-belle & requise : car auec le plaisir de voir l'assemblage de grand nombre d'Arbres par race separees, tirez ce profit, que sans hazard ne confusion faites tailler chacune espece d'arbres selon son particulier naturel : en quoy consiste la maistrise de leur gouuernement. Pour l'accroist n'y ayant grand interest, à cause de leur sympathie, dont ils se comportent bien par-ensemble. Les ramees ou taillis d'Arbres Aquatiques, sont desirables, attendu leur double vtilité. Outre le profit de la coupe, d'où procede abondance de Bois, est celuy des connils, où ils se retrayent, & multiplient abondamment, ainsi qu'on le void és isles des riuieres. bien qu'ils n'en sortent si bons, que des garennes seches.

Où loger ces Arbres.

Plaisir & profit d'en separer les races au planter.

Le moyen le plus propre pour planter arbres aquatiques, est de branche, si ce n'est l'Aune, qui s'edifie mieux par racine, comme sera monstré. La branche sera choisie droite, polie, grosse, comme le col du pied, de la longueur de huict à neuf pieds, pour en fourrer vn couple dans terre. En piquant la terre, auec la fiche deux pieds de profond, commodément loge-on les plantats, remplissant le trou de terre déliee, afin que le vent n'y entre, & les affermissant si bien, qu'ils ne puissent estre esbranlez par aucun euenement. Auec plus d'auancement, se plantent-ils au rayon ouuert, qu'autrement, mesme si le terroir est importuné de pierres : auquel cas, le seul moyen de planter ces arbres, est en faisant vn petit fossé ou raion d'vn pied & demi de large, & de deux de profond: & là sans rien roigner des plantats, les fourrer dedans, remplissant le rayon de bonne terre, en laquelle les racines des plantats, s'estendront dans peu de temps. Estant question de planter à la fiche en piquant, faudra accommoder au trou le plantat, en luy roignant vn peu de ce qui entre dans terre, seulemēt d'vn costé, luy laissant l'autre entier auec son escorce, pour là prendre racines. La capacité du fonds ordonne de la distance requise par-entre ces arbres Aquatiques, afin de la bail-

Commēt les planter.

A la fiche.

Au raion.

De quelle distance.

ler plus petite tant plus fertile eſt la terre : pour plus de bois produire, que l'autre. C'eſt pourquoi, pres à pres, comme de quatre à ſix pieds l'vn de l'autre poſe-on ces arbres-ci, ioignant les riuieres, en certains endroits, où la terre n'eſtant que graiſſe, portee par les rauines, donne grãde abondance de bois.

Conſiderations neceſſaires en ce meſnage.

Eſt de beſoin auſſi auiſer comment l'on a à diſpoſer ces arbres, ou par lignes droictes ou curues, par diſtances diſtinctes ou confuſes, afin que ſelon les lieux l'on approprie les arbres, auec vtile meſnage. Si c'eſt ſur foſſez, & chauſſees, c'eſt ſans diſpute qu'il conuient ſuiure l'ordonnance ja faicte. En endroit non importuné des eaux, ce ſera par alignemens & allees droictes, où auec le plaiſir des beaux promenoirs, les arbres par iuſte diſtribution du fonds, s'accroiſſans preſque eſgalement par enſemble, donnent nettement leur reuenu. Mais ioignant les riuieres, ne ſe faut amuſer à ces choſes, pour le danger de perdre & les deſpenſes du planter, & l'eſperance de l'auenir, quand les riuieres en colere treuuans le chemin droict dans les allces entre les rangs des arbres, y entrans emportent à vau-leau, les Saulſaies & Peupleraies. choſe bien experimentee chez moy. Là confuſément ſeront mis les arbres, pour tant mieux reſiſter aux ragas & inondations, que moins de priſe auront les eaux ſur eux, ainſi vnis enſemble. Qu'aucun beſtail ne ſe fourre parmy ces arbres, nouuellement plantez : tant pour le mal du brouter que du frotter, l'vn & l'autre les faiſans deſſecher dez le commencement : plus certainement neantmoins, ceſtui-cy, que ceſtui-là, car le trop rude approche des beſtes, ſur tout des groſſes, esbranſle tellement les ieunes arbres, que leurs racines s'en rompent.

Quelle ſera leur ſaillie ſur la terre.

Ne faire ſur-ſaillir de terre ces arbres aquatiques, que ſix ou ſept pieds, comme a eſté dit, appartient proprement à ceux de coupe ordinaire pour le chauffage, & autres ſeruices. Car les deſtinez à haute fuſtaie pour baſtimens, ſont plantez auec toute leur longueur, ſans leur roigner rien de la cime, dont ils s'en montent à plaiſir : pourueu auſſi qu'en les tenans curez le long du tronc, on laiſſe toute la ſubſtance d'iceluy à ce ſeul ject-là, ſans eſpoir d'en tirer autre bois, que ce peu ſortant de tels eſmundemens. En ſomme, du maniment de ces arbres-ci, depend leur ſeruice. Si on veut faire des ramees, comme de taillis, l'on les plantera eſpeſſement : & apres, par la coupe, ſeront tenus baſſement. Si des arbres de haute fuſtaie, on les plantera vn peu plus largement ; & en les tenans curez, comme a eſté dit, prendront la montee. Si du bois de chauffage, & pour en tirer des perches & lattes au ſupport des vignes & ornement des iardins, vn peu plus de place leur donnera-on qu'aux precedens, en leur façonnant la teſte de la hauteur ditte, d'où ſera tiré le reuenu par annees : auſquels deſſeins conuiendra ſe reſoudre dez le fondement, pour ne faire rien mal à propos. Ces arbres ſeront tenus nettement leurs deux premieres annees, en les deſchargeant de tous jettons croiſſans en mauuais endroits, qu'on oſtera à la main ſans ferrement, durant le Printemps, auant qu'ils ſoient endurcis.

Aune.

Avec plus d'auancement s'edifie l'Aune par racine, que par branche : donques preferant l'vn à l'autre, du pied des vieilles Aunes, tirera-on des rejettons enracinez, de la groſſeur du bras, qu'on plantera vn pied

dans

dans terre,non plus auant: ſur laquelle les aiant rondement couppés demi pied, s'accroiſtront à plaiſir. Ce ſera en lieu choiſi ſelon le naturel de ceſte plante,c'eſt à ſçauoir, Aquatique ou mareſcageux, ne pouuant ſouffrir la faute d'Eau. Moyennant cela, & que le beſtail ſoit pour iamais banni de l'Aunaie, ne doutés que les Aunes ne s'y accroiſſent & multipliét treſ-bien: choſe qu'on ne pourroit eſperer,ſi les beſtes rongeoient les iettons ſortans des entours des grandes Aunes: donc y en aiant touſiours abondamment, eſt neceſſaire de les conſeruer; non tant ſeulement pour l'eſperance d'en tirer du plant,que du Bois pour pluſieurs vſages.

Le naturel des Aunes, eſt, de s'accroiſtre droictement en haut, pour à quoi leur aider, ſera bon de les curer par bas, en leur oſtant tous les rejets ſuperflus: non que cela ſoit neceſſaire, dautant que les arbres d'eux-meſmes, ſur tout eſtans plantés pres à pres ſelon leur deſir, les expulſent en les faiſans deſſecher à meſure que le tige s'en monte en haut.Se prendra-on toutesfois garde,de n'y mettre le fer deuant que les Arbres ayent attaint la groſſeur du bras ou de la iambe, de peur de les faire verſer par terre, comme a eſté dit ailleurs, ſur le propos du gouuernement des Arbres de la Foreſt.

LES ARBVSTES AQVATIQVES.

CHAPITRE XI.



ESTANS de diuerſes eſpeces, diuerſement auſſi les logera-on. Les grands Oziers, pourront eſtre parmi les Saules; mais les moyens & petits, non ailleurs qu'en endroit clos, afin de n'eſtre expoſez au beſtail, dont la morſure les fait du tout perir, leur bon ſeruice, meritant bien tel ſoin. Diuerſe ſituation ſouffrent auſſi les Oziers, car & en lieu ſec & en humide s'accroiſſent-ils, toutesfois, auec plus de rapport en ceſtui-ci, qu'en ceſtui-là, ſelon l'experience de tous les iours. Les Oziers moyens & petits, ſont les plus deſirables, à raiſon des bons liens qu'ils produiſent, neceſſaires à l'attache des vignes,des treilles, des Arbres, des cercles à tonneaux, & à autres diuers & vtiles vſages: ne les rendans ſi francs ceux de la grande ſorte, qu'on loge auec les Saulx, comme eſtans de leur race. Columelle comprend tous les Oziers ſous le nom de Saulx, & en fait trois principales eſpeces, qu'il appelle, *Grecs*, *Gaulois*, *Sabins*, ou *Amerins*: donnant au premier la couleur blonde ou iaune, au ſecond celle de pourpre, & au dernier la rouge. De plus de couleurs en voyons-nous aujourd'huy, comme a eſté repreſenté, ſelon que toutes choſes s'affinent par le temps: ſe diuerſifians auſſi les autres qualités par artifice. Les Oziers entretenus baſſement ayans leur teſte pres de terre, comme vigne de telle ſorte, ſont de meilleur rapport que les eſleuez, par produire les liens plus longs qu'eux, & en plus grande abondance. *Anciens nõs des Oziers.*

AINSI accommoderons-nous les plus doux, plus flexibles, & plus forts, qui ſont les qualités requiſes à tous Oziers: ſans entierement s'arreſter à

rester à la couleur, de toutes y en aiant de bon seruice, pour les rendre, par ce traictement, encores valeureux. Des jaunes dorés & des blancs, s'en treuuent communément de fort bons, lesquels lon recerchera soigneusement pour s'en engeancer : distinguant aussi ceux qui sont propres à lier les vignes, Arbres, & autres plantes visues, d'auec ceux qui ne sont bons que pour les choses mortes, comme perches, paisseaux des vignes, treillages, cercles à tonneaux & semblables, qui n'aians besoin que d'estre fermement attachés, ne se soucient pour serrez qu'ils soient : au lieu que les plantes visues, s'offensent par estre trop estreinctes. Le peu ou le trop estreindre, ne procedant tousiours de la main du lieur, ains le plus souueut, de la vertu du lien, se resserrant ou se laschant à mesure qu'il se desseche, fait qu'on recherche les diuers naturels des Oziers, pour diuersement les emploier selon les ouurages. De toutes sortes d'Oziers, donques, nous-nous pouruoirons, puis qu'en mesnage on a besoin de tout : les distinguans en l'Ozeraie, par races separees, tant pour l'vtilité, que pour la bien-seance. Et s'accommodera l'Ozeraie non seulément pour le seruice, ains pour le plaisir, si à ce l'on destine les Oziers, les disposans en Espaliers, Tonnelles, Berceaux, Cabinets, & semblables gentillesses du dessein de l'habile iardinier, tant l'ozier est ploiable. Ce que l'Ozier s'accroist dans les vignes & terres plus seiches qu'humides, prouïent de la facilité de son viure, s'accommodant par tout : bien que selon le nom d'aquatique qu'il porte, difficilement endure-il la soif. Pour laquelle cause, ne nous affectionnerons aprés les Oziers, si n'auons l'eau à propos, afin de ne forcer leur naturel : ains seulement nous en fournirons pour la necessité. Au contraire, estant en lieu moite ou arrousé, ferons estat de ce mesnage, & pour le seruice de la maison, & pour les deniers qu'on tire chacun an, de la vente des Oziers. La maniere de planter les Oziers, est celle mesme des autres plãtes aquatiques, assauoir, par branches, les fourrans dãs terre à la fiche ou au raion. En lieu pierreux & sec, c'est de necessité que le raion faut que iouë, en autre endroit, ce sera à volõté, pour emploier l'vne ou l'autre sorte : y aiant toutesfois du chois, pour le profit des Oziers, qui se reprennent mieux, & iettent plus de bois, plantés en fosse, que seulement piqués dans terre auec la fiche. Sur toutes les plantes aquatiques, les Oziers craignent la morsure des bestes, c'est pourquoi on les loge en lieux fermés, iardinages, vignobles, & semblables.

A plusieurs seruices sont employés les Oziers.

Par mesme ordre plantera-on, le Vege, le Tamaris, l'Ozier sauuage & autres Arbustes aquatiques seruans à plusieurs choses. Mais ce sera en leur donnant quartier, selon leurs particuliers merites: mesmes au bord des eaux pour retenir leur rauages.

Le temps le plus propre à planter toute sorte d'Arbres & Arbustes aquatiques, est à la fin du mois de Ianuier, & par tout celui de Feurier passees les grandes froidures, qui les endommagent, quand par nouuelle tranche, trouuent entree dans leur grande mouëlle.

Quand planter ces Arbres & Arbustes

Tovchant leur culture, grande peine n'y est requise. Car les Saules & Oziers qui sont dans les prez, n'en ont besoin d'aucune : non plus que les autres Arbres plantez pres des eaux. la fertilité du fonds suppleant à leur nourriture. Ioint que le labeur ne pourroit là estre que preiudiciable,

Quelle est leur culture.

ciable, pour l'interest du soin du pré, & pour le danger de donner prise au rauage des eaux, trouuans leurs bords esleuez par la culture. Ce seront seulement ceux que labourerons, qui sont logés és entours des terres à grains, & en autres semblables endroits: ce qu'on fera sans expresse despense, puis que tout-d'vne-main, le fonds se cultiue pour les semences. De s'opiniastrer à dresser les Saulsaies, Peupleraies, & Aunaies en lieux montaigneux & secs, est chose trop curieuse, pour le peu de profit qu'on auroit à en esperer. N'estant possible faire par aucun artifice que cent arbres plantez en endroit contrainct, rapportent tant de Bois, que seulement dix, dans en lieu conuenable à leur naturel. Ce qu'aussi ne pourroit-on essayer sans grande & importune despense, à cause du continuel arrousement, & frequent labourage, que de necessité y conuiendroit employer. Laquelle penible diligence, discontinuee pour peu que ce fut; precederoit de bien pres la mort certaine des Arbres. Le pere-de-famille auisera donques, que trop de curiosité ne le deçoiue en cest endroit: afin d'employer tousiours ses labeurs en choses vtiles. Comme aussi ne laissera vuide aucune partie de son heritage, propre au Bois aquatique, ains en remplira tout le trop humide & marescageux de sa terre, ne pouuant estre espuisé pour le labourage. S'asseurant qu'à autre plus profitable vsage, tels fonds ne pourroyent estre employez.

Ne faut planter ces Arbres en lieu sec.

Le bon mesnager remplira tous ses lieux aquatiques des arbres.

LA COVPE DES BOIS.

CHAPITRE XII.



COMME il y a de la difference à edifier generalement les Arbres, pour leurs diuers naturels, aussi diuersement en tirons nous la despouille. De là vient que plus librement coupe-on, durant l'annee, du Bois des Arbres secs, que des aquatiques, ausquels n'ose-on toucher qu'à certain terme prefix, de peur de les offenser, tant ils craignent d'estre taillez mal à propos: au lieu qu'és secs l'on va sans grande retention, Auec toutesfois moins de respect que la chose ne merite, sont-ils etestés, d'où souuent auient, que les Arbres en sont lourdement secous, iusqu'au mourir. Laquelle grande liberté, ne faut tirer en consequence, ains en la reformant, ordonner les vrayes saisons, esquelles, seule, le pere-de-famille ait à faire ses prouisions de Bois: non iamais en autre temps de l'annee, mettre le fer dans ses Taillis & Forests, ou ce seroit par necessité, pour en attirer quelques pieces de Bois, chevrons, perches, & semblables, par ce moyen, maintiendra-il ses Arbres en bon estat, pour durer plusieurs generations. Les extremités des froidures & chaleurs, sont à euiter en cest endroit: aussi les neiges, bruines, & pluyes, pour n'entreprendre de couper aucun Bois pendant telles intemperies. C'est pourquoi, trois saisons de l'annee a-on remarqué, propres à ce mesnage; qu'on employera. Le commencement de l'Automne, le commencement de l'Hyuer, & le commencement du Printemps, en iours calmes & non impor

Les bõnes saisons pour la coupe des Bois.

Sur quels Arbres couper du Bois pour le chauffage, & en quel poinct de Lune.

Cõsideratiõs sur la Lune, pour les seruices des Bois coupés.

Au 1. Lieu chap. VII.

importunés des iniures des temps. Ausquelles saisons, ferés couper des Bois en vos Forests, ce qu'il faudra pour vos prouisions. Aniserés aussi, de ne couper indifferemment par tout, ains és Arbres surchargés de brancheage, esquels l'esmunder est profitable. Le poinct de la Lune, est remarquable, pour en croissant tailler le Bois de chaufage, & en decours, celui des bastimens. Le croissant vise au profit de l'Arbre, reiettant mieux par apres, que s'il estoit coupé en decours. Et le decours, à la duree du Bois coupé, qui plus longue demeure-elle en œuure, & moins subiect est-il à vermoulissure, que prins en croissant, comme a esté touché ailleurs. Doncques, puis que le Bois de chauffage se doit bien tost consumer au feu, la consideration de l'Arbre est plus requise que celle des branches coupees. Comme aussi auec raison, doit-on auiser à la duree des Bois du bastiment, par l'obseruation du poinct de la Lune, puis qu'ainsi l'ont ordonné nos Ancestres. Auquel rang seront mis les Bois seruans és cercles à tonneaux, appuis des vignes & treillage, si toutesfois d'eux-mesmes sont de duree, comme par la France, le chesne y sert fort longuement. Telles restrinctions de Lune, n'ont lieu pour le Bois-mort, ne pour le Bois-chablis, qui est le presques abbatu par le vent, car on les peut prendre en tous temps, coupant à pied les Arbres qui ont defailli. De mesmes, les branches qu'on void secher au bout des Arbres, seront ostees à mesure qu'on s'en apperceura. Tontesfois, ce sera profiter à l'arbre, si auec le mort, l'on coupe vn peu de vif: d'autant que par ce moien l'Arbre sera incité de se reparer, rejettant de nouueau. Auquel cas, conuiendra s'assujettir aux saisons & Lunes remarquees. Il n'est besoin pour l'ordinaire chauffage, etester entierement les Arbres, ains seulement les curans, en prendre des branches superfluës: lesquelles satisferont à la prouision d'vne bonne maison, estant mediocrement accommodee de Forests: dont les Arbres ne souffrans changement aucun, se representeront tousiours en mesme estat, pourueu aussi, que les branches en soyent egalement coupees, c'est à dire, autant d'vn costé que d'autre, pour egalement faire recroistre l'Arbre en se reparant. A telle cause, generalement par toute la Forest prendrez du Bois és Arbres qui auront besoin d'estre nettoyés, afin de faire d'vne pierre deux coups: par ainsi les Arbres en vous donnant du chauffage, s'en agrandiront tant plus, pour tousiours fournir nouuelle matiere. Les Arbres qui sont parmi le labourage, seront espargnez, tant que le bled semé demeurera au fonds, de peur de l'offenser, par le trepis, en attendant de seruir leur quartier, tel empeschement osté. Pendant lequel temps, vous-vous fournirez de Bois, outre celui de la Forest, és Arbres qui se trouueront és terres de relais, & par ce moyen, sans aucune perte serez satisfait en cest endroit. Si estes maigrement fourni de Bois, faudra manier vos Arbres secs presque comme les aquatiques, en les despouillant entierement du brancheage. Mais ce sera par annees, pour à chacune en etester tel nombre que vostre Forest souffrira: qui pourra estre la quinziesme ou vingtiesme partie, afin de donner loisir aux Arbres de se reuestir, à moindre temps ne la pouuans du tout bien faire, ou ce seroit que par le benefice du fonds, les Arbres reietassent plus que l'ordinaire. Touchant les Arbres de haute fustaye, grande commodité n'en-

Bon mesnage.

Etester les Arbres de la Forest.

pouués tirer pour le chaufage : par ce que leur principal Bois consiste en tige. Seulement se peut-on seruir de quelque peu de branches croissans au long du tronc, que pour les curer, afin de les faire monter en haut, on coupe au besoin.

De mesme seront gouuernés les Arbres du taillis, touchant la Lune, non en la forme : car sans s'arrester à esmunder, faut entierement prendre tout le bois de la partie du Taillis, coupable, la taillant pres de terre, selon le naturel du boscage. Cela cause d'y aller plus frequemment qu'és Forests : car ayans les Arbres leur teste basse, plus de nourriture tirent-ils de la terre, que si elle estoit autant esleuee que ceux de la Forest. De six en six ans, plus ou moins, selon la vigueur du terroir, sera coupé le Taillis, lequel en autant de portions sera desparti, pour chacune annee, en prendre vne, par lequel ordre ne faudrés d'auoir tousiours abondance de Bois. Seroit à souhaiter que iamais aucun bestail n'entrast au Taillis, pour le mal qu'il y cause, & par les dents & par les pieds. Toutesfois, si la necessité contrainct d'autrement le mesnager, auiserez à tout le moins, que le bestail n'approche de trois ans, la partie coupee, à peine de voir deperir vostre Taillis, & d'en attendre en vain les reiets. Les instrumens de ce mesnage sont doloires ou haches bien tranchantes, auec lesquelles le Bois se coupera de tous costez, de peur d'en rien escorcer, n'esclatter. Le Bois coupé pour vostre prouision, sera serré à couuert, pour là le prendre durant l'annee, selon l'ordinaire besoin. Defaillant logis, force sera d'entasser le Bois à descouuert par grands monceaux bien serrez, façonnés en poincte ou à dos d'asne, pour parer aucunement la pluye & les neiges. Et à ce que maugré le temps ayez tousiours du Bois sec pour vostre chauffage, sera bon d'en reseruer quelque petite quantité dans la maison à couuert, en certain lieu à ce destiné, lequel on tiendra rempli : en y remettant du Bois prins aux grands monceaux de la campagne, de iour à autre, à mesure qu'on en consume pour le seruice ordinaire. Ainsi sera suppleé au defaut des couuertures, n'en ayant à suffisance. Auant qu'entasser le Bois on en fera distinction, non tant des especes des Arbres, que de la qualité des tronçons, mettant d'vn costé les grosses busches & Bois de fente & de moule : de l'autre les fagots, bourrees, & cousterets, qu'aurez de la Forest, ainsi fait accommoder, & treuuerez tout cela prest pour vostre seruice, à mesure du besoin, seché & assaisonné à propos. Sur toute vostre quantité de Bois, choisirez le plus propre & duquel aurez affaire pour les cercles des tonneaux à tenir le vin, pour le support de vos vignes, treillages, & Arbres, que ferez serrer à couuert, pour estre employé en saison.

Quand couper le Bois du Taillis.

Le bestail est tousiours nuisible au Taillis.

Conuient estre fourni d'instrumẽs bien tranchans.

Comment accommoder la prouision du chaufage a descouuert à faute de logis.

Distinguer les Bois coupés, pour diuers seruices.

Les fueilles de plusieurs Arbres des Forests & Taillis seruent à la nourriture du bestail. Celles de l'Orme, & du Fresne, sont les meilleures pour les beufs & chevres, leur en baillant en Hyuer ; non tant pour allonguement de fourrage, que pour friandise de pasture : laquelle le bestail aime autant que l'auoine, dont le mesnager fait grand estat. Pour les conseruer n'est besoin de la cueillir, comme l'on fait celle des Meuriers : ains la laisser sur le Bois mesme, qu'on coupe des Arbres en ieunes iettons, les mettans par botteaux, lesquels sechés au Soleil ou à l'ombre, sont portés

Des fueilles des Arbres.

tés reposer à couuert, iusques au besoin. Ce qui se treuue de menu en éte-stant les Arbres, à l'effect susdit, est mis en botteaux : n'en étestant aucun, pour ce mesnage, l'on choisira les nouuelles branches propres au fueillage, generalement sur tous les Arbres par-ci par-là, de chascun vn peu, qu'on coupera rés du tronc, ainsi que mieux s'accordera, auec bonnes serpes, comme si on eslaguoit des fruictiers, dont les Arbres n'en seront nullement incommodés. Le temps de faire prouision de fueille, est, à la fin d'Aoust, ou au commencement de Septembre, en decours de Lune, ce qui se pourra accorder à la coupe de l'Automne, car és autres, n'y peut auoir lieu, estans les Arbres lors despouillés de fueille. Double vtilité tire-on de ce mesnage, car apres que ce bestail a mangé la fueille, le bois restant est porté à la maison pour brusler, qui est autant de gagné pour le chauffage.

De la vente des Bois.

ESCHEANT de faire vente de bois de chaufage aux marchands pour la fourniture des grosses villes, où ils le transportent par eau, ou par terre, selon les commodités du charroi, ainsi qu'est de l'vsage de plusieurs bonnes maisons de ce Roiaume, dont comme d'vn liquide reuenu, se retire abõdance de deniers : Auiserez que la douceur de l'argent ne vous deçoiue, & l'importunité des marchands ne vous face permettre couper plus de bois, que de la portee de vos Forests : de peur qu'excedant, elles ne demeurent desertes, ou par trop despouillees. Ains plustost, tombant de l'autre extremité, en vendre moins que trop: dont par ce moyen estant riere vous, vos Forests se trouueront tousiours bien remplies : & vous restera ceste liberté, que d'en vendre quand il vous plaira. Aussi serez soigneux, de ne souffrir aux coupeurs de Bois l'entree de vos Forests, qu'és temps & poinct de Lune remarqués : autrement leur auarice vous seroit preiudiciable, quand pour gaigner temps, ne visans qu'à leur vtilité, prendroyent vos Bois en mauuaise saison, dont la Forest auroit à en souffrir. Auec pareille curiosité pouruoirrés à retirer les escorces des ieunes chesnes & autres Arbres, desquelles aurez fait vente aux taneurs & tainctuiers : aussi de celles du liege & autres despouilles des Forests, selon la commodité des pays : à ce que ce mesnage soit fait en saison, & auec l'art & la loyauté requises, pour la conseruation des Forests & Taillis, à quoi deuez viser, ayant esgard à l'esperance de l'auenir.

Article necessaire pour la conseruation des bois.

Des escorces, &c.

Touchant la coupe des arbres aquatiques.

LA crainte d'offenser les Arbres aquatiques, en les taillant, procede de leur grosse mouëlle, laquelle exposee à l'air par la tranche, donne és froidures, entree dedans l'Arbre souuentesfois à sa ruine. Mal qui n'est tant à craindre és Bois des Forests & Taillis, pour leur robuste force: dont moins retenu va-on en leur coupe, qu'en celle des Aquatiques, comme a esté veu. C'est pourquoy euitant le peril de tout gaster, ne met-on le fer en ces Arbres aquatiques, que, ou deuant, ou apres les froidures. Encores pour la necessité la coupe de deuant l'Hyuer est inuentee : car ayant besoin de Bois, à cause du prochain froid, sans auoir tant d'esgard aux Arbres, qu'à la commodité du chaufage, ne fait-on difficulté d'en couper lors vne partie. Sans laquelle consideration, en autre temps qu'à l'issuë de l'Hyuer, ne penseroit-on tailler aucun Arbre aquatique, pour l'asseurance de bien besongner : attendu que passees toutes difficultés, les Arbres se reuestent incontinent par la douceur de la prochaine prime-

vere.

vere. Par tels termes limités, est-on contrainct de faire vne ou deux fois l'annee prouision de Bois aquatique, comme du bled, du vin, & autres denrees, où est necessaire de s'arrester, de peur que se voulans dispenser de tailler ces Arbres hors saison, cela ne les fist perir. Estant chose tres-asseuree, que peu de Saules se sauuent qu'on esbranche en seve, ou és grandes froidures. Les plus robustes de cés Arbres, seront choisis pour estre coupés deuant l'Hyuer, afin de mieux resister aux iniures prochaines, que les ieunes & minces. A quoi aidera l'auancer en tellle action, c'est à dire, n'attendre que le mauuais temps presse, ains preuenant, y mettre la main en la bonnasse des restes des iours de l'Automne: par ce moyen la playe sechee & endurcie deuant l'arriuee des froidures, en preseruera les Arbres. En quelle que soit des deux saisons, conuient obseruer le poinct de la Lune, remarqué en la couppe des Arbres des Forests & Taillis, pour ne s'y dispenser. Notoirement la vertu de la Lune se manifeste és Saules; lesquels, plus longues & plus droictes produisent leurs perches taillans les Arbres en croissant, qu'en decours. Du croissant fera-on encores ce chois, que d'en prendre la meilleure partie, qui est lors que la Lune est en son premier quartier, en paroissant la iuste moitié, droicte & non cornue: ce qui peut estre durant trois iours, non guieres d'auantage. Cela estant de l'experience de plusieurs, que ces Arbres rejettent selon l'estat de la Lune, plus abondamment & plus droictement en sa montee, qu'en sa descente, & en perfection de droicture, taillans les Arbres au poinct susdit. La douceur des iours pour telle action est aussi tres-remarquable, ne pouuant souffrir les arbres, aquatiques, d'estre maniez lors qu'il pleut, ou neige tant soit peu, ou bien quand il vente extraordinairement.

Les Saules craignēt d'estre coupés en seve.

Commēt obseruer l'estat de la Lune.

Et employer les beaux iours, à ceste coupe.

SELON la portee du fonds les Arbres produisent, plus abondamment en vn endroict qu'en l'autre. Si c'est en fecond terroir, gras & plantureux, de trois en trois ans est le droict tailler de ces Arbres aquatiques, ayant dans ce temps-là, rejetté à suffisance, pour les despouiller. En endroit moins valeureux, vne ou deux annees attendra-on dauantage, comme l'effect le guidera. Apres la remarque du temps, conuient monstrer la façon de la coupe, où consiste la maistrise de ce mesnage. C'est ce que Caton tant singulierement remarque, & tant soigneusement recommande au mesnager: principalement à l'esgard des Saules, qui le plus que nuls des autres Arbres de cest ordre, craignent le mauuais traitement, comme a esté dit. En la teste des arbres laissera on des chiquots ou tronçons longs de demi pied ou plus, ne souffrant de couper les perches rés du tronc, tant pour euiter que l'air n'entre par la trenche dans l'Arbre pour le desseicher, comme l'on void s'en mourir tousiours quelques doigts prés d'icelle, qu'aussi pour donner moien à l'Arbre, de rejetter facilement & tost par le trauers du ieune Bois laissé és chiquots ou tronçons. Dont par là, l'Arbre en se conseruant, se reuest abondamment de nouueau ramage, & tost: produisant plus de Bois dans le mois d'Auril, qu'il n'en pourroit auoir dans celui de May, l'aiant, par trop iuste coupe, contrainct à rejetter par le trauers de son escorce, dure & enuieillie. Sur la portee du fons, nous-nous resoudrons, donques, des Arbres que deuons tailler par annees: pour en chascune en coupe

Commēt sōt eteftés les Saules & Peuples.

Le fōds ordōne de l'être deux de la coupe de ces Arbres.

coupper le tiers, le quart, ou autre portion de nostre nombre, telle que de raison. N'estant pas defendu pourtant, d'en prendre quelque perche, chevron, ou autre piece, pour ouurages necessaires, hors ce despartement & saisons de la coupe, comme a esté dit des Arbres des Forests & Taillis, sans toutesfois tirer telle liberté en consequence. De mesme seront gouuernez les ramees ou bas Taillis de ces Arbres, & en la couppe, & en la portion de chascune annee, selon l'auis que sur ce l'on aura prins par la suffisance du terroir.

A trois diuers seruices sont employez ces Bois coupez.

De la despouille de ces Arbres-ci, en seront faictes trois parties & chascune mise à part. Sçauoir, les plantats pour en conseruer la race: les perches, lattes, paux & autres soustenemens des vignes & ornemens des iardins: & le Bois du chaufage. Les branches destinees à planter, roignees de leur iuste mesure, seront reposees dans l'eau, iusqu'à ce qu'on les emploie. Les appuis des vignes, retirera-on en lieu conuenable à couuert. Et le reste assorti pour le chaufage, en gros & menu bois, embottellé ainsi qu'il appartient, sera serré sous couuertures: ou defaillant telle commodité, demeurera entassé dehors en grands monceaux, & autrement accommodé, comme i'ai dit des Bois secs, pour de là le retirer au besoin.

Des fueilles de ces arbres

Les fueilles de ces Arbres aquatiques, seront cueillies au temps, où & en la mesme façon retirees, que celles des secs, pour de mesme les conseruer en Hyuer, afin d'en paistre le bestail. Desquelles les plus delectables pour le bestail menu, viennent des Saules & Peupliers, specialement les aigneaux & chevreaux s'en paissent auec plaisir & vtilité.

De la coupe des Oziers.

Qvand i'ai parlé du Bois pour les bastimens, ie n'entens monstrer la façon de leur coupe, ni leurs diuers appareils pour la charpenterie & menuiserie, en reseruant le discours pour autre lieu, ains seulement de donner auis au mesnager, de ne souffrir couper aucun Bois pour estre employé en ses ouurages, à cause de la consideration de la duree, qu'au poinct de la Lune ci deuant remarqué.

Tovchant les Oziers, la cueillette de leur rapport est vn peu differente de celle des precedentes plantes. D'autant que leur profit consiste, principalement, aux ligatures, sans grand espoir d'en tirer du Bois pour le chaufage. C'est pourquoi chacun an, les despouille-on entierement de leurs iettons: retirant tout ce que les Arbres rapportent en tel temps. Car d'attendre d'auantage, leur engrossissement les rendroit imployables, & par consequent inutiles en ce où ils sont destinez. En quoi ils different des autres plantes aquatiques: aussi en la façon de leur coupe, & en leur temps. Et tout cela pour le regard qu'on a à la duree des Oziers, en œuure, à laquelle seruent plusieurs annees, mesmement en tines & tonneaux. La façon de leur tranche sera d'estre raze à la teste de l'Arbre, sans y laisser aucus chiquots, comme l'on fait és Saules & Peupliers: d'autãt que n'aians les Oziers besoin de gros iettons, comme a esté dit, ains de deliés & subtils, plus minces & plus ploiables sortiront-ils par le trauers du vieil bois & endurci, que ne feroient du nouueau, laissé és chiquots. A quoi aussi aide fort l'estat de la Lune. Car repoussans plus vigoureusement les Arbres taillés en croissant, qu'en decours, ainsi qu'a esté monstré és precedentes: par la taille du decours, la vertu des Oziers à rejetter, est aucunement rabatue, au profit des

Comment faite.

En quel poinct de Lune.

des liens : qui plus souples & seruiables en sortent ils, & de plus de duree en œuure, que taillés en croissant. C'est aussi vn poinct notable pour l'augmentation de la valeur des liens, que de les cueillir en parfaicte matutité. Parquoi ne seront tondus les Oziers deuant le commencement d'Octobre, que leurs rejects auront attaint leur entier accroissement. Mieux mesnagé sera toutesfois d'attendre l'issuë de l'Hyuer, & pour l'Arbre & pour les liens:car en telle tardiue coupe, l'Arbre est exempt de la crainte des froidures; & les liens en seront de tant meilleur seruice, que plus de loisir auront-ils eu, de s'acheuer de nourrir sur leur mere. N'estant toutesfois par telle attente, le pere-de-famille priué d'en pouuoir tirer de jour à autre pour les necessités : mais ce sera auec telle consideration, que le moins y toucher deuant ce terme-là, sera le meilleur. *En quel temps.*

Si ceste taille tant raze & juste, rapporte des liens doux & flexibles, comme l'on desire, aussi leurs meres en reçoiuent le dommage representé sur le propos des Saules & des Peupliers, assauoir qu'elles se peinent tres-fort à reproduire de noueau, & à la longue s'en seichent & tarissent. Pour laquelle perte preuenir, sera bon laisser à la teste de chacun Arbre, vn ou deux brins, chascun long de deux ou trois pieds : & les reploians & recourbans par-entre-eux en archet, comme vigne accommodee à lignolet, laisser par là rebourgeonner les Oziers : afin que par la tendreur de ce noueau Bois, les Oziers se puissent renouueller. En cela aucune sujection n'y a-il, n'estant-on contrainct de reiterer le remede chacun an : ains seulement, lors qu'on s'apperceura la plante se descheant en auoir besoin. Comme aussi est-on en liberté, de couper partie ou le tout de ce renouuellement, quand on voudra. Par ce moien les Oziers se maintiendront tres-bien, & en estat pour seruir longues annees. Et de ces mesmes brins laissés, en seront prins au bout de deux ou trois annees, du plant pour en faire des nouuelles Ozeraies : ce que preuoiant, on ne recourbera nullement ces brins là, ains les laissera on droictement, afin de plus proprement les accommoder en terre. *Renouueler les vieux Oziers.*

Les Oziers couppés de leur mere (le nom d'Ozier estant commun & à la plante & au reject) seront incontinent embottelés, c'est à dire, mis en bottes ou faisseaux assés grands : & aprés serrés sous toict à couuert, en lieu non venteux, ni sec, ni aussi humide, ains temperé, pour là estre gardé toute l'annee, & là les prendre au besoin. Les plus gros seront refendus en deux, trois ou quatre pieces, selon leur faculté, & mesnage, que pour l'espargne l'on faict és jours pluuieux, le soir & autres heures perduës : pour aprés estre emploiés en saison, à lier les cercles des tonneaux à vin, & des cuues : à faire des panniers, des vans, des couuertures de bouteilles, & autres meubles à vigneter, jardiner, pour dresser & entretenir & Arbres & treillages. *Commēt mesnager les Oziers couppés.*

AYANT des Oziers qui ne vous agreent, facilement les changerés par enter. Voire par là conuertirés les Saules en Oziers, en quoi y a de la commodité, non seulement pour l'abondance du bon rapport, ains pour euiter l'importunité du bestail, qui n'a aucune prise és Oziers inserés sur les Saules, pour la hauteur de leur teste. Le canon est la vraie façon de cest enter; & la fin de Mars ou commencement d'Auril, le meilleur temps. De *Enter les Oziers sur les Saules.*

laquelle curiosité m'a semblé bon vous donner aduis, bien que hors du rang des autres entes, pour n'oublier rien de ce qui appartient au maniment de ceste vtile plante.

Morts-bois. POVR fin, ie diray, les Iurisconsultes, appeller, mort-Bois, les Arbres, qui ne portent fruict: par là distinguans tous les Arbres sauuages, les vns des autres.

Fin du Lieu Septiesme.





LIEV HVICTIESME DV THEATRE D'AGRICVLTVRE, ET MESNAGE DES CHAMPS.

DE L'VSAGE DES ALIMENTS, ET DE l'honneste Comportement en la Solitude de la Campagne.



SOMMAIRE DESCRIPTION DV LIEV HVICTIESME, AVQVEL

Le Pere & la Mere de-famille, sont instruicts, à

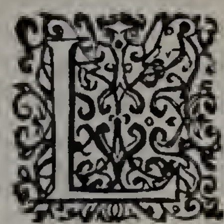
- Se seruir commodément, auec honorable mesnage, des biens sortans de leur industrie, sous la benedictió de Dieu, & ce par
  - *L'vsage des Alimens en general: particulierement, par la prouision des viures pour toute l'année:* CHAP. I.
  - A laquelle est comprinse, *La façon des Confitures de toutes sortes, au liquide & au sec.* CHAP. II.
- Accommoder la Maison, & les personnes, de
  - *Lumieres, Meubles,* & *Habits.* CHAP. III.
- Se Maintenir en Santé, & se secourir en Maladie: pour à quoy paruenir, la Mere-de-famille fera prouision de
  - *Distillations & autres preparatifs.* CHAP. IV.
  - pour, *Remedes aux maladies des personnes.* CHAP. V.
  - & *Des bestes.* CHAP. VI.
- Corriger la solitude de l'habitation Champestre par
  - *La Chasse, & autres honnestes exercices du Gentilhomme.* CHAP. VII.

L'VSA



L'VSAGE DES ALIMENS EN general: particulierement, la prouision des viures pour toute l'annee.

CHAPITRE I.



A fin de nostre Agriculture, est d'estre nourry & entretenu des biens que par elle Dieu nous donne, desquels l'vsage est d'autant plus agreable à l'homme, que mieux il recognoit la bonté du Pere Celeste, au soin qu'il a de luy fournir, non seulement ses necessitez, ains de delices, autant qu'il en est requis pour se maintenir, & conseruer en bon estat. C'est où se raportent toutes sortes de negoces, que d'auoir dequoi manger, boire, se vestir, se loger, se secourir en maladie, se rejouyr: mais plus particulierement à l'Agriculture, de laquelle, immediatement, sortent les diuers Alimens seruans à ces choses. Or puis que par soigneuse & penible culture, nous tirons de la terre ces riches thresors-là, par necessaire consequéce, nous nous deuons instruire du moyen equitable de les employer à la gloire de Dieu, pour vser, & non abuser de ses biens. Et encores que tout le monde se serue du raport de la Terre, si est-ce qu'auec raison, peuuent estre, & donnez & receus sur telle matiere, des salutaires aduis, d'autant plus recercheables, que mieux chacun desire de s'accommoder chés soi.

La terrre fournit à toutes les necessités des hommes.

Novs faisons nos prouisions en saison, ce n'est pas tout, car auec mesme dexterité, conuient sçauoir nous manier en les detaillans, pour nous en seruir auec liberalité & espargne: à ce que l'honorable & ordinaire despense, continuë son train sans interruption. A tel effect, les bleds sont serrez au grenier, les vins en la caue, les chairs au charnier, les fruicts des Arbres, des jardins, huiles, miels, & semblables, en leurs reseruoirs. Ainsi en gros, vne fois l'an, l'Agriculture remplit la maison, & en menu, chacun jour l'Vsage la vuïde. Pour laquelle cause, pouuons-nous dire, auec raison, l'vn des principaux articles de la science du mesnage, estre d'entendre ces choses: où tant plus de profit & honneur nous trouuerons au bout de l'annee, que plus la Recepte aura surpassé la Despense. A quoi le pere & la mere-de famille s'estudieront selon leurs distinctes qualités: à ce que rien ne defaille à leur maison, pour honorablement la maintenir & decorer.

Des prouisions.

Et d'autant que l'antiquité a ordonné à la Femme, la charge de la maison comme à l'Homme, celle de la campagne; ainsi nos Ancestres ayans disposé des choses rustiques (approprians sagement l'ouurage à l'ouurier) ce sera la mere de-famille qui disposera de la distribution des viures pour

l'ordinaire despense, auec neantmoins communication de conseil, requise à tout mesnage bien dressé: estant quelquefois à propos, selon les occurrences que l'Homme die son auis & se mesle des moindres choses de la maison, & la Femme des plus serieuses. Le temps passé, quand on vouloit louër vn Homme, on le disoit, bon laboureur. C'estoit aussi lors la plus grande gloire de la Femme, que d'estre estimee bonne mesnagere: laquelle loüange le temps n'aiant peu esteindre, est-elle encores en telle reputation, que celui qui se veut marier, aprés les marques de crainte de Dieu, & pudicité, par dessus toutes autres vertus, cerche en sa femme le bon mesnage, comme article necessaire pour la felicité de sa maison. Ce nom de Mesnage est donné sans figure, comme par excellence, à ce dont nous discourons en cest endroit. Neantmoins, par icelui est entenduë toute la famille: particulierement en plusieurs endroits de ce Roiaume, les petits enfans sont appellés, Mesnage. Mesnage aussi appelle-on les meubles & vtenciles de la maison. Et tant necessaire en est la substance en toutes actions, que de tel nom, est deriué le verbe, Mesnager, dont nous disons, Mesnager la santé, Mesnager l'amitié, la faueur, la prosperité, l'occasion, le temps, le loisir, le plaisir, &c. Plus-grande richesse ne peut souhaiter l'homme en ce monde, aprés la santé, que d'auoir vne femme de bien, de bon sens, bonne Mesnagere. Telle conduira & instruira bien la famille, tiendra la maison remplie de tous biens, pour y viure commodément & honnorablement. Despuis la plus grande Dame, jusques à la plus petite femmelette, à toutes, la vertu du Mesnager reluit, par dessus toute autre, comme instrument de nous conseruer la vie. Vne femme mesnagere entrant en vne pauure maison, l'enrichit: Vne despensiere, ou faineante destruit la riche. La petite maison s'agrandit entre les mains de ceste-là: & entre celles de cesti-ci, la grande s'appetisse. Salomon fait paroistre le mari de la bonne mesnagere, entre les principaux hommes de la cité. Dit, que la femme vaillante, est la coronne de son mari. Qu'elle bastit la maison. Qu'elle plante la vigne, Qu'elle ne craint ni le froid, ni la gelee: estant elle & ses enfans vestus, comme d'escarlate. Que la maison & les richesses, sont de l'heritage des peres, mais la prudente femme, est de par l'Eternel. A ces belles parolles profitera nostre mere-de-famille; & se plaira en son administration, si elle desire d'estre louëe & honoree de ses voisins, reueree & seruie de ses enfans. Si elle fait plus d'estat de l'honneste richesse, que de la sale paunreté. Si elle aime mieux prester, qu'emprunter. Si elle prend plaisir de voir tousiours sa maison abondamment pourueuë de toutes commoditez, pour s'en seruir au viure ordinaire, au recueil des amis, à la necessité des maladies, à l'auancement des enfans, aux aumosnes des pauures, & aux journalieres occurrences.

Anciennes louanges des hommes, & des femmes.

Du Mesnage

La vertu de mesnager, reluisante en vne femme.

De ces contentemens jouïra la bonne mesnagere, moiennant la benediction de Dieu; & ce auec peu de labeur de corps, ains comme pour recreation, ce sera seulement son esprit, qu'elle emploiera en sa negotiation, faisant lustre de sa prouidence. Et comme nous auons donné au pere-de-famille, vn bon seruiteur pour le seconder, aussi baillerons-nous à la mere-de-famille, vne bonne seruante, qui la releuera de beaucoup de peine, (sa suffisance & sa fidelité, ne lui estans suspectes) à laquelle ne lui commettra, neant

Vne bonne seruante necessaire à la mere-de famille.

tra, neantmoins, que ce qu'elle-mesme ne pourroit manier sans trop de trauail, & dont se fera souuent rendre compte. De dispencer la mere-de-famille, de se leuer tard, ordinairement, ne se peut, pour les raisons representees ci-deuant, & de peur d'experimenter ce mal, que Au 1. lieu.

Trop reposer & trop dormir.
Font le riche pauure venir.

Aussi de l'assuietir à la seuerité de ceste loi, *D'estre la derniere couchee & la premiere leuee de la maison*, comme aucuns veulent, n'est raisonnable, pour ne l'abandonner à trop de labeur, la priuant a escien, de la jouissance, des biens que Dieu lui eslargit, distinguant par là, les ordres, & la difference de la maistresse à la seruante; àins ce sera sa santé, qui en ordonnera. A l'œil & à clef, elle s'arrestera, sans rabat, c'est à dire, au Voir & au Serrer: tenant pour certaine maxime, *Que ce que la mesnagere lasche du Regard & de la Main, est mal asseuré*, s'entend ciuilement, sans parler du trop difficile. Moiennant laquelle conduite, sous la faueur celeste, verra sa maison s'accroistre d'annee à autre, & auec sa loüange, ses voisins desirer sa hantise & son alliance.

PARTICVLARISANT ces choses, Que tenant le Pain le premier rang en cest endroit, ce sera à cest aliment-là, ou premierement visera nostre pere-da famille. Dés la cueillette il en ordonnera, auec distinction des bleds & de leur emploi. D'entre tous ses bleds, les meilleurs à la delicatesse du Pain, destinera-il pour la fourniture de sa table, donnant pour l'ordinaire de ses seruiteurs & manœuures, les grains propres pour les bien nourrir auec espargne. Les Fromens excellent tous autres grains à faire bon Pain, lesquels, selon leurs differentes especes, les terres qui les portent, se surmontent les vns les autres en valeur. En diuerses Prouinces, la Tozelle qui est froment ras, est à preferer à tout autre, & des barbus, celui qu'on appelle rouge, dit des Anciens, *Far adoreum*. Des bleds, donques, les mieux choisis, selon son lieu, nostre pere-de famille se pouruoirra, faisãt cest honneur à Dieu, d'emploier à sõ particulier vsage, du plus exquis de sa liberalité. Mais sur tous, choisira-il pour ce seruice, les bleds qui croissent en la plus legere & plus seche terre de son domaine. Car auec les vins, ont de commun les bleds, de sortir meilleurs & plus substantiels, de fonds maigre & sec, que de gras & humide. Notera aussi pour le Pain de sa table, de faire retirer de la gerbe le bled, à mesure du besoin: d'autãt que le bled fraischement batu, rend le Pain plus blanc & sauoureux, que longuement gardé au grenier. Ce que les boulengers de Paris entendent tres-bien, tel recerchans pour leurs trafiques. Ceste obseruation du battre, est particuliere pour les prouinces esquelles de iour à autre durant l'annee, les bleds sont escous dans les granges, non pour les autres, où à la fois en Esté, la recolte s'en fait en la campagne. Or soit ou en gerbe ou en grain, estat certain sera dresśé de la despense de la maison pour toute l'annee, autãt auantageusemẽt, cõme l'on void quelques-fois, les extraordinaires consumer grãde partie de la prouisiõ desseignee, afin que par faute de preuoiãce, l'on ne se treuue en peine à l'arriere saisõ. Telle prouisiõ sera mise à part, en gerbe ou en grain, selon le païs, auec distinction requise; d'vn costé, pour la premiere table, de l'autre, pour la seconde: mais en lieu si bien asseuré,

Margin notes: PAIN. — *Quels bleds meilleurs au Pain.* — *Estat du bled pour le Pain de toute l'annee.*

asseuré, qu'elle se conserue sans deschet, contre toutes sortes d'ennemis de bon mesnage, hommes & bestes. En païs Meridional, la prouision de l'vn & l'autre ordinaire, s'en fait dés la recolte, à la fois, pour toute l'annee, voire à l'aire mesme, ou peu de temps apres dans le grenier. Car sçachant, le pere-de-famille, les terres destinees à son Pain particulier, il en fait charrier les gerbes à l'aire en lieu separé, & de là en bled au grenier, l'aiant au preallable fait cribler & nettoier en perfection, pour en retirer le seul & pur grain. Le bon des cribleures, est meslé auec l'annone, qui est bled du grossier ordinaire, composé de toutes sortes de grains formens, segles, orges, &c. ainsi tel meslange dit en Latin *Annona.* Aussi y sont ajoustés & les reliefs des semences, lesquelles tout-d'vne-main, fait lors reparer, dont il tire beaucoup de repos: par ce moien, serrant soubs-clef toutes ses prouisions, de semences, de Pain pour ses ordinaires, y comprenant les pauures, mesme pour la nourriture de sa poulaille & de ses chiens, qu'il sort du plus grossier de tous ses grains, la faisant retirer en lieu destiné pour la distribution ordinaire de l'Hyuer.

Discours sur les bleds vieils & frais batus.

POVR le Pain du maistre, l'ordre d'employer le bled freschement battu, est tres-bon : pour celui du valet, le longuement gardé en grenier aëré. Il a esté dit le Pain venir plus delicat de cestui-là, que de cestui-ci; la raison procede de certaine humeur que le grain se conserue dans l'espi, estant enueloppé de sa balle, qui la rapportant au moudre, la farine en demeure parfaictement blanche, à l'vtilité du Pain qui en est fait: à cause que grossierement mouluë (pour l'humilité du bled) se separe mieux du son, qu'estant fort brisee, ainsi que communement se fait de bled sec. Et c'est ce que font les boulengers pour blanchir leur Pain, quand, contraints de se seruir de bled vieil batu, pour en corriger la secheresse, le mouïllent l'enuoyant au moulin. A la delicatesse du Pain sert aussi tel sejour du bled en la gerbe, d'autant que là il s'assaisonne & prepare tres-bien, & se conserue nettement sans nulle poussiere, couuert de la balle de l'espi, si que parfaictement net il en sort. Mais aussi moins de Pain en prouient-il, que de bled longuement gardé en grenier, par ce qu'estant cestui-ci endurci par l'air, deuenu sec, par consequent plus facile à moudre, que humide, fait plus de farine, & moins de son, que cestuy-là. Et telle farine est, en suitte, aisee à conseruer longuement, à cause de la secheresse, qui vient à grand profit au mesnage: attendu que toute farine assaisonnee par longue garde, Panifie mieux, que la recente. Ces considerations feront biaizer en ce mesnage. Quoi-qu'en païs Septentrional, le Pain du commun se fera de bled longuement gardé en grenier, pour l'vtilité, se dispensant en cest endroit, d'en faire batre à la fois, la prouision de cinq à six mois laquelle reposee en grenier situé au milieu ou au plus haut de la maison, & là souuent le bled esuenté à la paesle, au bout de ce temps-là, sera ennoié au moulin, & la farine en prouenant, auant qu'estre emploiee, aussi gardera-on longuement. La farine se conseruera en bonté tant qu'on voudra, comme de sept à huict mois & d'auantage, si on la fait faire la Lune estant en decours, si on la tient dans des caisses de bois reposans en lieu sec, si on y mesle parmi quelque peu du sel : & selon aucuns, s'augmentera de la vingt ou-vingt-

Comment conseruer lõguement la farine.

cinquiesme

cinquiesme partie, si on la remue de caisse en autre, de mois en mois, pour prendre air. C'est chose bien asseuree, que la farine ainsi gouuernee, rendra moins de son, & plus de fleur, & en sera le Pain de meilleure garde, & moins sujet à se moisir, qu'aucune autre : à cest article-ci, du moisir regardât le poinct de la Lune ci-dessus marqué.

Pain.

Avssi s'allongera la farine du mesnage, de reliefs de la boulongerie du Pain du maistre (afin que rié ne se perde de ce qui est vtile) mais ce sera apres les auoir repassés en tamis ou bluteaux à ce propres, pour en retirer le meilleur : & le plus grossier s'éploiera à la nourriture de la poulaille, pourceaux, chiens. C'est proprement la charge de la maistresse que le manimét du Pain, comme il semble n'appartenir qu'au maistre celui du bled.

Au 1. lieu. chap. VII.

Av Pain, donques, aura l'œil la mere-de-famille, pour en tenir sa maison fournie ainsi qu'il appartient, afin que tant pour l'ordinaire, que pour la suruenue des amis & des extraordinaires reparations, ce tant precieux & necessaire aliment, ne defaille, ni en qualité, ni en quantité: dont elle receura d'autant plus de contentement & honneur, qu'en l'vn & en l'autre, meilleure preuue elle aura fait de sa prouidence. La bonne chere, procede principalement du Pain & du vin: car quel traictement pouués-vous receuoir, quoique la table soit couuerte d'autres bons alimens & viandes exquises, s'il y a defaut au Pain & au vin? De se pouruoir de Pain chés le boulenger, c'est trácher par trop de l'homme de ville : & puis que nous fournissons la matiere au boulenger, pourquoi n'y adjousterons-nous la forme? Pour à cela paruenir, la mesnagere du pais Septentrional, pour le Pain de la premiere table, en enuoiera le bled au moulin au partir de la gerbe: de Meridional, directemét du grenier. Mais ce sera aprés l'auoir si bien fait nettoier de toutes ordures de nielle, de vesce, d'yuroie, de pierres, de grauois, de poussiere, qu'il reste parfaitemét net, sans laquelle curiosité, beau ne bon Pain n'estant à esperer. Le bled de grenier, pour sa siccité, veut estre mouillé auant que moulu; peine qu'on ne se donne pour le fraischement batu : la raison en a esté rendue. Partant, cestui-là sera arrousé d'eau fraische, en le maniát de tous costés si bien, que tout s'en ressente, jusques au dernier grain. Vne pinte d'eau, suffira pour quatre boisseaux de froment, mesure de Paris, qu'on leur fera boire douze ou quinze heures deuant que mettre le bled sous la meule, & ainsi humide, sera conuerti en farine. Puis qu'il s'agit ici plus de delicatesse que d'espargne, le meusnier sera auisé, de ne briser beaucoup le bled ains moudra grossierement, ne faisant presques que le concasser, à ce que, facilement, le son pur se despouille, se separant de la farine. Le contraire se pratiquera au moudre du bled grossier ordinaire, c'est qu'il sera fort brisé sous la meule, afin que peu de son il reste, pour le profit de ce mesnage.

C'est proprement de la charge de la mere-de-famille.

Quel bled est requis d'arrouser, l'enuoiant au moulin.

Le bled pour le Pain blãc, sera grossierement moulu.

Au contraire celui pour le Pain bis.

En cest endroit seroit à propos de parler des moulins à moudre les bleds, du diuers naturel des pierres dót les meules sont faites, selon les pais, de leur artifice, à eau, à vent, à bras: ce que je reserue à plus de loisir, pour sur telle matiere donner à nostre pere-de-famile, des pertinens auis, qu'vtilement il pourra emploier, estant posé en lieu, dont la commodité des eaux, proximité & abondance des habitans, fauorisent ceste espece de mesnage.

Ivsqves ici c'est l'esprit qui plus trauaille que le corps; au contraire, d'ici en auant, c'est le corps qui plus trauaille que l'esprit. Pour laquelle cause, à la

Vne seruante robuste pestrira le Pain.

PAIN. se,à la plus robuste de ses seruantes,donnera charge, la mere-de-famille, de boulenger son Pain, le paistrir & parfaire, imitant tant que faire se pourra, les boulangers, dont leur force d'homme, excellant celle de femme, les fait bien ouurer en cest endroit. Venue que soit la farine du moulin,la seruante la sassera, bluttera, & tamisera tant curieusement & bien, que separé le pur son, deux parties de la farine en soient faites, la plus subtile pour le Pain dont est question ; & l'autre,pour en faire du Pain rousset,auec d'autre farine de segle, comme sera dit. En cabinet chaud sera la boulengerie, pour l'impossibilité de bien faire en lieu froid: la chaleur fauorisant ce mesnage. Toutes sortes de bleds, indifferemment, ne se gouuernent de mesme,leur donnant les terres & climats, diuerses qualitez, dont diuersement aussi conuient les manier. Voulans, plus ou moins, estre brisez au moulin,les vns que les autres: leurs farines aussi,plus ou moins les vnes que les autres, auoir du leuain, du sel, de l'eau, plus chaude ou plus froide, plus ou moins,la paste estre maniee & cuitte. Voire recognoit-on telles differences,non seulement de climat à autre, ains de ville en ville, tant Nature est abondante en proprietez: laquelle ne voulant estre contraincte, autre que general aduis ne peut estre icy donné,qui est,de se laisser aller au courant de l'experience. Suiuant laquelle,la seruante s'instruira du moyen qu'elle aura à tenir en ce mesnage: sur quoi s'estant vne fois resoluë, marchant asseurément,sera tousiours bon Pain,sans se tromper. Les eaux apparemment manifestent leur vertu en Pain, n'estant possible faire bon Pain, où l'eau ne fauorise l'œuure, quoi que le bled le mieux choisi, & tiré du meilleur endroit de la contree. C'est l'eau de Gonesse, qui donne reputation au Pain, qu'on transporte de là à Paris, s'il en faut croire les païsans de ce village, où en grande assemblee, i'ay veu Monsieur d'Esternay, leur demander la cause de leur Pain. Cependant, la seruante donnera ordre à son four,pour le faire eschauffer ainsi qu'il appartient, mesurant le temps, à ce qu'il se treuue prest quand-& la paste,& qu'icelle y estant mise à poinct nommé, le Pain en sorte conuenablement cuit,ne trop,ne peu,ainsi que chacun desire. Ce qui ne se peut faire,quand par faute de preuoyance,le four & le Pain ne s'entreaccordent: lors auenant,ou que le Pain est bruslé en la superficie, la crouste haute empeschant l'interieur de se cuire, ou que le pain ne se cuit presque rien, demeurant en paste.

La qualité de l'eau,se recognoit au Pain.

Du four.

LE four est tres-considerable, pour la difference qu'il y a de four à four: n'estât possible en autre,que bien qualifié, d'aprester iamais pain de valeur, ne pour le goust,ne pour l'espargne. Lequel particulier mesnage, accouplé auec le moulin,ie delibere representer, pour si bien en choisir la matiere,& en ordonner de la forme,que la mere-de-famille en aura contentement,tant pour l'appareil du pain, qu'espargne du bois.

Remarque des pains.

TOVCHANT la diuersité des Pains,celuy-là recognoistra qui voyageant par ce Royaume,la voudra curieusement remarquer:causee,non tant par la proprieté des bleds,que par les humeurs & fantasies des peuples. I'ay monstré semblables varietez estre au maniment du vin, & combien peu de personnes s'accordent entierement en tel mesnage. De mesmes en est-il du Pain,afin que facions marcher ensemble ꝗ les deux plus necessaires Alimens à l'entretien de ceste vie. De telle curiosité, tirerons-nous quelque salutaire

Au III. Lieu Ch. VIII.

aduis

aduis, pour nous en seruir, si y voyons du jour, taschans continuellement d'apprendre quelque chose, pour le bien de nostre mesnage, sans toutesfois nous esloigner de nos accoustumances, que par la guide de la raison. PAIN.

De ceux de Paris.

De plusieurs sortes de Pains se sert-on à Paris, aucunes faites dans la ville par les boulengers jurés: autres és villages d'alentour, d'où il y est porté vendre à chacun marché. Le Pain le plus delicat est celui qu'on appelle, pain Molet, que les boulengers font par souffrance, n'estant permis par la police, à cause qu'il est de mauuais mesnage, s'y despendant trop. Il est communément petit, & rond: est fort leger, spongieux, & sauoureux, à cause du sel qu'on y met, qui le rend moins blãc qu'il ne seroit sans icelui, aucun des autres Pains ni de la ville ni des champs, n'estant du tout rien salé. Le Pain dit Bourgeois, & celui nommé de Chapitre, suiuent le molet, n'estans differens par entre-eux, qu'en la figure, le Bourgeois s'esleuant plus en rondeur, que celui de chapitre, qui est plus pressé plus plat: tous deux sont de matiere fort blanche, fort pestris, du poids de seze onces, & du prix d'vn sol, quand le sestier du bled froment mesure de Paris est à deux escus & demi, augmentant & diminuant le prix non le poids, à mesure de celui du bled. Le Bis blanc suit aprés; il est vn peu gris. Finalement le Bis, qui estant de couleur plus obscure, est aussi de plus petit prix. Il s'en fait d'vn sol & de six deniers la piece; comme aussi du bis-blanc, du bourgeois, & de celui de chapitre: mais c'est tous-jours sous le reglement du prix du bled, selon les diuerses qualités du Pain. Des villages voisins, diuerses sortes de Pain apporte-on en ladite ville, dont le plus remarquable est celui de Gonesse. Il est fort blanc & delicat, ne cedant rien au molet estant mangé frais, mais de plus d'vn iour n'est agreable. Ce Pain varie en corps, s'en faisant de grands & de petits, de figure ronde platte, où n'y a reglement aucun, non plus qu'au prix, qu'on tient haut & bas, selon qu'on treuue les achepteurs. De mesme est-il du Pain des autres lieux, se diuersifiant en corps, en figure, en couleur, en qualité, & en prix, y en aiant de grands, de petits, de ronds, de longs, de blancs, & de gris, pour seruir à toutes sortes de personnes. Tous lesquels Pains faits par boulengers, qu'on nomme, estrangers, sont dits, Pain-Chalan (hor-mis celui de Gonesse) qu'on vend à discretion sans autre police, que des places, esquelles les gens de village les portent exposer en vente, où, sans confusion toutes sortes de Pain se voient distinctement. Par aucunes particulieres maisons de Paris, se fait aussi du Pain, qu'on cuit, ou dans le logis mesme, ou chés les boulengers, à vsage des autres villes de ce Rojaume. C'est du Pain de mesnage, ainsi appellé, qu'on façonne à volonté, mais presque tous-jours, tient-il le millieu entre le bis-blanc & le bis. Quant au Pain des villageois d'alentour de Paris, laboureurs, vignerons, & autres manians la terre, il est communement fait de bled meteil, qui est composition de froment & segle, dont la farine estant finement sassee, s'en façonne de bon Pain pour le mettaier, sa femme & ses enfans, & vn second, pour ses valets.

Ceci soit dit comme pour exemple: n'estant mon intention, non-plus que necessaire, de representer les particularitez de ce mesnage, obseruees és autres prouinces. N'oublierons en cest endroit, de recognoistre la prouidence celeste, en ce qu'elle a pourueu son peuple par tout où elle l'a

PAIN. elle l'a logé, de ce tant necessaire & exquis Aliment de Pain; mais auec grande abondance, voire auec delicatesse, en toute l'estenduë de ce Royaume; n'y ayant Prouince où ne se mange du Pain fort exquis. Il est vray, que selõ que les contrees sont accommodees de bleds, de mesme y est le pain, plus ou moins beau & bon, delicat ou grossier; mais par tout, le peuple se nourrit & entretient tres-bien, du bled qui croist en sa terre, ou en celle de son voisinage. Dieu ayant donné à chacun, le contentement de sa naturelle nourriture.

Où reposer le Pain sortant du four.

REVENANT à la seruante de nostre mere-de-famille, apres qu'elle aura tiré son pain du four, le laissera vn peu esuenter, comme pour vn couple d'heures, & apres le reposera en lieu temperé de secheresse & d'humidité, net en perfection, à preuue de rats, souris, & poussiere, où se maintiendra tres-bien, tendre & moulet, deux ou trois iours, & tel là le treuuera la mere de-famille, pour l'ordinaire, pourueu qu'elle en face cuire deux ou trois fois la semaine: par lequel ordre, mangerez tousiours pain frais, delicat, & sain, ainsi que raisonnablement le bon mesnager desire, aussi

Pour l'homme qui est de seiour,
Est ordonné le Pain d'vn iour.

QVI ne veut tant delicatement estre serui en Pain, tant finement n'en fera-il sasser la farine: ains y allant retenu, en fera faire du pain de mesnage, nõ du tout bien blanc, ains vn peu rousset, à quoi il treuuera quelque espargne, non toutesfois telle, que le bon & aisé mesnager, se doiue priuer du plaisir d'auoir sa table tousiours fournie du plus beau & meilleur pain de sa terre: veu mesme qu'en telle curiosité, rien ne se perd, ou tres-peu: d'autant que ce qui reste s'employe vtilement és autres Pains de la maison. Ceste affection-ci d'auoir beau pain s'accouple auec celle des vins, loüable l'vne & l'autre, estant le propre de tout homme d'esprit, que d'estre exquisement accommodé de ces deux Alimens.

OVTRE le pain blanc de l'ordinaire, plusieurs autres Pains, delicats & friands, se font de la fine fleur de farine, seule & meslangee, dont la mere de-famille n'en ignorera la façon, par telles gentilesses, manifestant la gentillesse de son esprit; où elle l'employera, & les mains auec, digne ouurage de toute honorable damoiselle: pour en parer sa table à la suruenuë des amis, pour les malades, pour les enfans, pour opportunément en faire des presens. Fougasses, Brassadeaux, Tourtillons, Biscuits, Eschaudés, Oublies, Cachemuseaux, Gasteaux, Popelins, Gaufres, Petits-chous, Maccarrons, &c. sont les plus communes viandes requises en ce lieu, qu'on façonne diuersement, selon les matieres qu'on a, desquelles la principale est la farine, comme faisant le gros de l'œuure.

Diuers Pains.

LE Pain rousset vient apres le blanc, puis le bis, finalemẽt celui des chiẽs, faisant la quatriesme sorte, qu'on tire du plus grossier des bleds, & des reliefs des farines des autres Pains. Telle diuersité & multiplicité de sortes de Pains, sont necessaires au mesnage, y auisant de pres, pour la difference des personnes de la maison (bien que cest vsage ne soit indifferemment receu par tout) ausquelles se treuuent, & de l'aisance & de l'espargne, tout ce qu'on en peut souhaitter. C'estoit l'antique façon de viure de nos premiers Pere-grãds, que de manger du Pain de leurs valets, communiquans ensemble, leur nourriture, leur trauail, cõme j'ai monstré ailleurs. Mais auiourd'hui, que ces actions-

Simplicité des Anciẽs, touchãt leur viure.

là sõt distinguees,& que le temps a fait passer en force de chose jugee,la distinction des ordres;la raison veut,qu'aussi bien au traittement, qu'aux habits & exercices, l'on recognoisse la difference du maistre au valet, quand mesme ce ne seroit,qu'en euitant confusion, maintenir ceste diuine police, de Commander & d'Obeir. Ne faire que d'vn Pain en la maison, est chose, ou trop grossiere ou trop despensiere,telle inegalité empeschant de marcher droict le noble mesnage : n'estant non-plus raisonnable, que le maistre se nourrisse du Pain du valet, que le valet, de celuy du maistre. Consideré mesme, que rien ne se perd, ains tout s'employe au mesnage, delicat & grossier, sous telle distinction, que le bon est pour le valet, & le meilleur pour le maistre. Et ce seroit aussi autant se deceuoir par brutale auarice, de faire tout l'ordinaire de la maison, de Pain grossier,que par euentee prodigalité, de n'en faire que de delicat.

Le Pain rousset est seruy à la table du seigneur,en potage,où il est agreable,& encores profitable à la santé,tenant le ventre lasche, selon les Medecins.Il se fait de pur meteil,composé de froment & de segle,y aioustant,si on veut,quelque partie des restes de la farine du pain blanc, comme a esté dit. Aussi pour la mesme cause de la santé,fait-on du pain bigarré de blãc & de gris,dont les couleurs distinctes,se voyent par littees à trauers du pain,qu'on compose de paste blanche de froment, & de grise de segle. Du segle seul,se fait de fort bon pain,voire assés blanc, quand par le benefice de la terre,le segle s'approprie à cela, comme se void en plusieurs lieux, & la farine en est subtilement sassee : mais retenant son naturel, demeure tous-iours venteux de nourriture, dont il est reietté de plusieurs, mesme de ceux qui ne l'ont accoustumé. Tel pain est propre pour gens de moyenne estoffe, qui communément abordent à la maison, auec espargne du blanc, qui n'est pour personnes de qualité.

Pain de deux couleurs.

Le Bis est pour le grossier de la famille & manœuures qu'on fait de l'annone,qui est composition de toutes sortes de grains. En pais du tout abondãt en bleds,le pain du commun,ne se fait que de vray meteil, voire du seul froment grossierement passé. Mais où l'õ est eschars en grains, soit ou pour le naturel de la terre, ou pour l'infertilité de la saison, l'on employe toute sorte de grains, orges,millets,auoines, iusques aux legumes & fruits des arbres,mesme le glãd, quand la pauureté & famine pressent.Il a esté dit n'aguieres combien est requis pour ce pain-cy, d'auoir la farine assaisonnee; d'autre farine,donques,que gardee quelque temps, n'employera on en cest endroit,au contraire de celle du Pain blanc,qui veut estre freschement pestrie. En suite,d'autre Pain l'on ne mangera au grossier mesnage qu'affermy, par la garde de quelque sepmaine. Ainsi le pain filera longuement pour le bien de la maison. Quant à l'ordre de pestrir & parfaire ce Pain-cy,la farine sassee,& d'icelle retiré le plus grossier pour le pain des chiens, & en donner de la farine aux pourceaux,& du sõ à la poulaille, sera mise en leuain à telle heure du iour,qu'elle soit preste à pestrir à l'aprés-souppee, par telle électiõ donnãt loisir aux seruiteurs(sans destrac de leur iournee)d'aider à la seruante à ce mesnage:auquel de tãt meilleure volõté ils s'employerõt, que meilleur pain ils espereront de manger, en bien remuant la paste, comme de là prouenant le bon appareil du pain.De mesme comme le pain blãc, à poinct nommé

Du pain Bis.

Le pain du mesnage sera mangé dur, non iamais tendre.

Comment façonné.

PAIN.

nommé sera le four commodément eschauffé, afin qu'à propos, cestui cy y estant mis pour cuire, il en sorte bien apresté: & qu'aprés l'auoir esuenté quelques heures, il soit serré en son grenier, nettement & seurement, iusques au besoin, d'où il sera retiré à mesure qu'on l'employera pour la nourriture des seruiteurs & manœuures, & pour aumosnes aux pauures. La charge du four sera donnee à vn seruiteur de la maison lequel nommément à ce destiné, sans s'en fier à ses compagnons, aura soin de le garnir de bois, dés aussi tost que le Pain en sera sorty: afin qu'encore chaud de la precedente cuisson; & là dessus tres-bien fermé, le bois s'y acheue de dessecher & preparer, pour le profit du Pain qui en suite y sera cuit. Ce sera aussi tel seruiteur, qui aidera à la chambriere à enfourner le Pain, si seule, pour son imbecillité, elle ne peut satisfaire à tant de fatigue. Cela s'entend pour le grand four du Pain de mesnage, car pour le petit du Pain blanc, le seruiteur ne s'en meslera aucunement: attendu que, pour son facile maniement, la chambriere, sans nulle aide, le conduira auec peu de peine.

Vn seruiteur nommé, aura la charge du bois pour le four.

Quel sera le corps du pain. Discours sur ce particulier mesnage.

RESTE pour fin de la preparation de nostre Pain, à se resoudre de son corps, c'est à dire, de quelle grãdeur ou petitesse l'õ le doit faire, pour le bien de ce mesnage, article moins curieux, que necessaire: iusques icy i'ay esté religieux obseruateur de la coustume, & en ay dit les causes. Maintenant mon auis est: Que autres ne mesnagent bien le Pain, que ceux qui le font petit: & ma raison: Que le petit Pain est fort aisé à dispenser: car estant mesuré au repas d'vn homme, autant de Pains serõt mis sur la table, qu'il y aura des hommes au repas, & par dessus, quelques-vns dauãtage, pour suppleer aux defauts qu'y pourroyent estre. Ce que tant iustement ne se peut faire du grand, ains y allant incertainemẽt, l'on en donne presque tous-iours trop ou peu. Ioint, que c'est peine, que de couper le grand Pain, qui est suiuie de la perte des mietes qui en cheent en le coupant. Et ce couper aussi, fait euenter le Pain, quand estant entamé, la tranche en demeure exposee à l'aer & la poussiere. Ceste commodité s'y adiouste, que pour l'vsage, l'on est contraint manier souuent le grand Pain, & par consequent est moins net, que celuy qui se manie peu. Auantage qui est au petit Pain, lequel, du four est porté directement au grenier, & du grenier à la table. Les raisons contraires sont: Que le petit Pain, est plus dangereux de se perdre, que le grand, le portant & rapportant du four, pour son grãd nombre, difficile à tenir compte, sujet à mescompte, &, Qu'il se desseche plustost, que le grand. A quoy est respondu, Que l'œil & la clef de la mere de famille, arresteront la perte. Quant au dessecher, ce n'est chose qu'on craigne, veu que c'est mesnage, de faire manger le Pain affermy, non iamais frais. Si on allegue la coustume, la replique sera, Qu'il n'y a pas moindre gloire de rõpre la mauuaise coustume, que de garder la bonne. Que c'est notoire espargne, que de dresser estat de la despense iournaliere du Pain, & là se tenir: par ce que beaucoup plus facile en est la pratique, en se seruãt du petit, que du grand Pain, reuenãt au soulagemẽt de la mere-de-famille: mesmes estãt question d'enuoyer aux champs en diuers lieux, les gousters de ses mercenaires, à diuerses personnes, laboureurs, vignerons, pasteurs, vachers, &c. Estant aussi considerable la netteté, qui finira ce discours.

VIN.

VOILA touchant au pain. Quant au Vin, bien que suiuant le prouerbe,

uerbe, vne fois l'annee l'on s'apprefte à boire,comme a efté dit ailleurs, & qu'en vendanges il ait efté pourueu à toutes fortes de Vins,fi eft ce, que de iour à autre, l'on en diuerfifie & change, faifant des boiffons particulieres pour les banquets,pour les malades & pour autres occafiõs. D'aucunes defquelles, nous difcourons en ceft endroit, afin que noftre pere-de-famille, ayant chés foy,tout ce dont il pourroit auoir befoin, ne foit en peine d'enuoyer à la ville cercher telles delicateffes.

L'HYPOCRAS, eft la boiffon la plus cogneuë de celles dont nous entendons parler, beaucoup prifee,pour fa valeur. Ainfi eft-il compofé. Dans trois chopines,mefure de Paris,du plus exquis vin qu'aurés, blãc,ou clairet, feront infufee,vne once de fine canelle,bien choifie,mife en poudre, vne liure de fuccre fin concaffé, auec vn peu de gingembre pulueriſé, & ce pour fept ou huict heures,repofans toutes ces chofes,dans vn vaiffeau bien net,& bien fermé. Aprés, fera le tout paffé par la chauffe, & coulé fept ou huict fois, pour en retirer tous les efprits. Finalement, l'Hypocras parfait par ce moyen, fera ferré dans des bouteilles bien eftouppees, de peur de l'efuent, attendant l'vfage. *Façons d'Hypocras.*

AVTRE Hypocras. Prenés vne once & demie fine canelle, demie once racine d'Iris de Florence,vne dragme graine-de-paradis,autant de gingembre,le tout mis en poudre:vne liure demy quart fucre fin concaffé.Ces chofes feront infufees dans le Vin, comme deffus,& auec iceluy de mefme paffees par la chauffe;y aiouftant lors, cinq ou fix amandes douces,concaffees ou vn peu de laict de vache, pour clarifier l'Hypocras, & le conferuer longuement en bonté,fans s'efuenter ny fentir le vafe.

POVR donner au bon Vin, le gouft de l'Hypocras, à l'inftant qu'on fe veut mettre à table: faut y mefler vn peu de l'eau à ce deftinee; la gardant, pour tel feruice, dans vne phiole de verre bien fermee. Ainfi eft preparee telle eau.Prenés deux onces fine canelle,demie once gingẽbre, vne dragme girofle, demy dragme mufcade, vne dragme & demie poivre, autant de graine-de-paradis; le tout pulueriſé, fera jetté dans deux chopines d'eau de vie,plufieurs fois diftillee,pour la rendre plus exquife; icelle eau eftant dans vne phiole de verre bouchee,pour y demeurer quatre ou cinq iours:chacun agitant ce meflange, trois ou quatrefois, pour en laiffer la fubftance dans l'eau laquelle au bout dudit temps fera paffee à trauers d'vn linge blanc: aprés ferree & employee comme deffus. A la charge d'aioufter lors au Vin, du fucre en poudre la quantité qu'on voudra.

L'HYPOCRAS fera fuiuy de la Maluoifie, non de celle de Candie, mais de l'artificielle:non faite auec des Raifins,mais auec du Miel,tant l'homme abonde en inuentions. Prenés du bon Miel de Narbonne, la quantité que voudrés;en fermés le dans vn vaiffeau de terre vitree, bien bouché,fans refpirer,& le faictes longuement bouillir dans l'eau ou bain de-marie,iufqu'à ce que,cuit,deuienne comme huile ayant bon gouft. Aprés, mettés de l'eau de riuiere ou de cifterne, dans vn chauderon eftamé, marquant auec vn bafton,la hauteur de l'eau,dont le chauderon n'en fera rempli: & fur icelle aiouftés y la moitié moins du miel preparé comme deffus,le meflãt curieufement auec l'eau,à force de battre & agiter,auec vn bafton, afin que le miel fe diffolue: ce fait,le tout bouillira à petit feu(l'efcumant au befoin,pour le *Maluoifie.*

defcharger

VIN. descharger de saleté) iusques à la composition de la marque qu'aurés prinse au baston. Ce fait le laisserés reposer;estant tiede,le remuerés dans vn tonneau à vin, auquel aura eu auparauant quelque bon vin exquis, comme blanc musquat ou autre: puis sur trente pintes de la susdite composition, mettrés vne pinte de ius de hoblon, ou de celui des racines & fueilles d'orvale ou toute bonne, & vne pinte de fine eau de vie,dans laquelle aurés mis du sel de tartre,& le quart d'vne pinte de lie de biere, pour donner force à la Maluoisie: laquelle par la vertu de ces choses, boult aussi fort,que si elle estoit mise sur le feu en quelque temps que ce soit. Le vaisseau où sejournera ceste Maluoisie sera exposé au Soleil, quelque temps; à la charge de le tenir bien bouché, & tous-jours plein: ce qu'on fera, en le auiliant souuent auec de l'hydromel,qu'à ce expressement aurés preparé. Au bout de trois mois la Maluoisie aura attaint le poinct de sa parfaicte bonté, en laquelle se maintiendra fort longuement,sans se corrompre jamais.

AVTRE Maluoisie est faite,non auec du Miel,ains auec les raisins au tẽps de vandanges,en ceste maniere.Le moust des plus exquis raisins croissans en païs sec exposé au Soleil,cueillis bien meurs,& aprés emmatis au Soleil,sept ou huict jours, sera bouilli à feu mediocre, jusqu'à la consomption de la sixiesme ou huictiesme partie, plus ou moins, selon la force que desirés en la Maluoisie,l'escument curieusement.Puis sera entonné,en y adioustant vne chopine d'eau de vie auec sel de tartre(comme dessus)laquelle eau se tiendra en rouge par la tartre, dont la Maluoisie s'en colorant se rendra plaisante à la veuë. Telle mesure d'eau de vie,suffira pour deux barreaux de moust mesure d'Auignon. Si desirés telle boisson auoir goust du muscat, mettés y de la fleur de sureau:ou la voulant d'autre saueur,des racines, fueilles & fleurs de toute bonne appliquees en sachets,comme a esté dit ailleurs.

Liu. IIII. Chap. 10. *Hydromel.*

I'AI aussi parlé de l'Hydromel: neantmoins,en dirai-je encores ce mot, Qu'estant l'Hydromel fait de huict pintes d'eau,& vne de bon miel, bouïlli à la consumption de la moitié,y aioustant à la fin,vne once d'eau de vie, se rendra excellent, & de longue garde, sans se corrompre, l'espace de dix à douze ans.

Vinaigre.

IE ne mesloigneray,non plus, beaucoup de mon discours,mettant icy vn excellent vinaigre. Prenés des raisins secs ou passerilles,des meilleures,ostés-en les pepins,& les faites bouillir dans du bon Vinaigre rozat, jusques à ce que les raisins s'ouurent & creuent. Lors passerés le Vinaigre à trauers d'vn linge blanc, exprimant la substance des raisins: le logerés dans des phioles bien bouchees.Ce Vinaigre est accõpagné de douceur agreable,est fort sain, sans offencer l'estomac: duquel mettant quelque peu sur autres Vinaigres, leur bonté en sera augmentee selon la quantité ajoustee.

Ceci est à considerer.

POVR l'vsage des Vins communs,est necessaire d'en dresser si bien l'ordinaire,qu'il puisse durer:à ce qu'on ne soit contraint, par faute de preuoiance,d'en enuoier achepter au bout de l'annee. Les bouteilles & flacons seront mesurés à la despense de chacun repas,à ce que justement ils contiennent ce dont l'on a besoin,bien peu d'auantage, estant beaucoup meilleur les tenir vn peu plus grandelets,que trop petits, & par ce moien, qu'il reste quelque peu de Vin que d'en auoir faute. Car defaillant le Vin au bout du repas, on n'en reua querir pour suppleer à tel defaut,que trop, & ce trop, ne retourne

jamais

iamais à la caue, ains se perd. Et telle perte bien que petite à chacun repas, au bout de l'annee se treuue grande, consumant, sans necessité, plusieurs tonneaux de vin : lesquels espargnez, opportunément s'employeront l'annee subsequente, dont le mesnage se maintiendra auec honneur & profit. Perser les vins au milieu du tonneau, est bon & subtil mesnage, parce que mettant la canelle, fontaine, ou robinet en tel endroit premierement, & apres au bout de quelque temps, au pied du tonneau, semble que ce soyent de diuers vins, dont celuy venant le dernier, ne sent presque iamais la longue traitte. Nonobstant telle commodité, ne buuez vos vins iusques à la derniere goutte, non tant pour le regard du goust, qui en d'aucuns vins est tousiours vn, sans s'empirer (mesmes en ceux logez à la maniere que i'ay monstree, peu exceptez) ains pour la santé, n'estant iamais tant salutaire le vin bas, que l'autre. Mais l'aisserez tel vin pour les valets, qu'ayant fait tirer de-là puis ietter sur le tonneau de vin rapé pour l'alongement d'iceluy, fera filer telle boisson toute l'annee; qui seruira aussi pour les suruenans en la maison, gens de petite estoffe, comme a esté dit. Par tel ordre, serez noblement & sainement serui de vin, & auec autant d'espargne que le sçauriez desirer, s'employant tout sans nulle perte. Et auec telle raisonnable distinction, que comme en tous les biens que Dieu nous donne, il y a bon & meilleur, cestuy-ci sera pour vostre table, & cestuy-là, pour vostre famille. De l'vsage des musquats, des vins-cuits, vins-violets, autre chose ne s'en peut dire, que les laisser à l'arbitre des pere & mere-de-famille; qui, pour lordinaire de leur table, pour la suruenuë des amis, pour les presens aux voisins, prudemment les distribueront. Et par ce que de telles delicates boissons, le mesnage ne s'auance ne recule, ains ce sont comme choses supernumeraires donnees au despendre, ne sera que bien à propos, selon les occurrences, d'en faire boire quelques fois vn peu aux mercenaires, comme le Dimenche matin pour les regaillardir, à ce que par telles liberalitez, ils en ouurent de meilleure volonté Sur tout, à ceux qui sont les plus vtiles & principaux officiers de la maison : mesmes aux maçons, charpentiers, & autres extraordinaires personnes, qu'il conuient caresser pour le bien de leurs ouurages.

VIN.
Du perser des vins.
Lieu III. Ch. VI.
Comment employer les vins bas.
Les Muscats &c.
Trait de mesnage.

* L'EAV rend de doubteuse garde les vins, dans lesquels elle est mise: dont auient que moins se conseruent les Trempés, ou vins de despense, que les vins purs, & plus ceux des Trempez, qui le moins ont de l'eau. C'est pourquoy, les Trempez premierement faits, sont ceux qu'on reserue pour faire les derniers. Attendu que moins d'eau ils ont que les autres, emportans quand & eux de la substance du vin, plus que ceux qui viennent en suite. Et les derniers sortans de la cuue, au contraire, sont destinez à estre beus les premiers, à cause de l'abondance d'eau dont ils sont composez, ne souffrans la longue garde. Demeurans pour la moyenne saison, ceux de l'entre-deux, comme moyennement Trempez. Ces trempez, donques, ou vins de depense, seront employez selon leur ordre: mais aucun d'iceux, non deuant que le dernier Trempé estant dans la cuue, soit fini, lequel pour le bien de ce mesnage, l'on tasche de faire longuement durer, comme il a esté dit au traité des vins. Ainsi, tard entamer vos Trempez entonnelez, tard seront-ils acheuez, longuement fournissant de boisson vostre grossiere famille.

Des Trempez.
Lieu III. chap. II.

VIN. *Quels vins pour les valets & manœuvres.*

Apres que tous vos Trempez auront defailli, comme en vn grand mesnage cela auient communémēt, vers le moix de May, ou de Iuin, plustost ou plustard, selon les païs, conuiendra, pour la boisson du commun, employer du pur & bon vin. Lors d'entre tous les vins de vostre caue, les plus couuerts & haults en couleur seront choisis comme à ce mesnage les plus propres (rejettez les blancs & clairets) y comprenants les vins pressez dez les vendanges: lesquels l'on trempera raisonnablement selon le temps & les gens ausquels l'on a affaire. Car les faucheurs, moissonneurs, & autres estrangers, ne requierent boire le vin tant trempé que les domestiques, tant pour le naturel de leurs ouurages, que peur leur yurongnerie, s'essaians lors de faire grand-chere, qu'ils recognoissent leur trauail estre recerché, pour la necessité de la recolte. A telles gens, donques, l'on donnera le vin moyennement trempé; & aux domestiques, vn peu plus d'eau fera-on boire, laquelle l'on mettra dans le tonneau du Vin destiné pour leur ordinaire, chacune sepmaine telle quantité mesuree, dont vous-vous serez resolus. Ainsi en espargnant la peine de tremper le vin à chacun repas, seront de mesme cueillis les fruicts de la semence du bon ordre: lequel continuant en cest endroit, & és autres distributions de Viures, continuera de mesme en la maison, l'abondance de tous biens, sous la benediction de Dieu.

Commēt distribuez.

Quant entamer les vins.

Le temps d'entamer les vins ne se doit prefiger, comme chose non necessaire: ce sera le besoin qui en ordonnera, auec la volonté, à laquelle sera laissee aussi la façon de percer les tonneaux pour en tirer le vin, comment y mettre l'espine ou la guille: en France appellee *focet*, & l'instrument auec lequel l'on perce le tonneau, *guimbelet*, la canelle, fontaine, boete, ou robinet, ni de quelle matiere soit-elle, de leton ou de bois, chacun ayant en ce mesnage, des particulieres obseruations. Aucuns, à percer leurs tonneaux obseruent les Lunes & les vents, croyans les vins ne sentir la longue traitte, qui auront esté entamez en decours & soufflant le vent Septentrional. D'autres se gardent des iours du Mercredi & Vendredi, pour percer leurs tonneaux, auec plus de vaine curiosité, qu'il n'appartient à la simplicité du mesnage. Mais auec plus de raison, remarque-on diuers gousts au vin d'vn mesme tonneau: donnant, suiuant l'antique opinion d'Hesiode, la plus solide partie du vin & la plus agreable, à celle sejournant au milieu du tonneau, comme on tiēt de l'huile le meilleur estre au dessus, & du miel au fonds du vaisseau. Par telle dexterité, selon les appetis, peut on tirer diuersement du vin d'vn mesme tōneau, en y mettāt la canelle à deux fois, ainsi que i'ay dit n'agueres.

Lieu III. chap. XIV.

Au milieu du tonneau, est le meilleur vin.

C'est voirement de la charge du maistre, que le gouuernement des vins, principalement, parce qu'il est homme, aimans les hommes telle liqueur, tousiours mieux que les femmes. Pour laquelle cause la mere-de-famille se soucie plus des trēpez, que le pere-de famille, qui volontiers luy en laisse la disposition. Neantmoins, la conduite de la caue n'est tellement distincte, qu'elle ne fournisse du souci à l'vn & à l'autre. Se voyant clairement que quand la souueraineté de la caue est laissee aux seruiteurs & seruantes, tout va mal. Car, & les vins s'euentent, & se poussent, par faute d'en estre leurs tonneaux tenus curieusement nets & fermez; & trop tost defaillent-ils, par les auoir prodigalisez sans penser à l'auenir. Les tonneaux se perdent de moisisseure, chancisseure, puanteur, par faute de les fermer, ouurir, hausser,

L'œil du maistre & de la maistresse sont du tout necessaires à la caue.

hausser, baisser, d'en retirer leurs bois: afin qu'il ne s'esgare & autrement les conduire selon la necessité de ce mesnage : qui aussi requiert vn soin continuel à tenir ouuertes ou fermees les fenestres & souspiraux de la caue, selon les occurrences, & tousiours le parterre nettement, sans souffrir aucune humidité, saleté ne senteurs contraires aux vins, y seiourner. A tous lesquels defauts, les pere & mere-de-famille pouruoiront, par leur seul regard, ne se promenans, auec delectation, se conseruans l'honneur deu à ceux qui conduisent bien leur maison. Dont la bonté du vin en porte loin la louange, quand liberalement, le pere & la mere-de-famille, donnent de leur vin, non seulement aux amis de leur voisinage, ains aux honorables personnes estrangeres, passans pres de chez eux.

Comme la nourriture du bestail, suit la culture de la vigne, aussi la fourniture du Charnier, vient apres celle de la caue. Ainsi auons nous diuisé les choses de nostre mesnage. Suiuant lequel ordre, sera faite la prouision des Chairs; tres-considerable, pour le besoin que la famille a de telle victuaille: laquelle suiuant, pied à pied, le pain & le vin, est tenue en troisiesme rág des alimens. Voici donc la recolte de nostre bestail, lequel apres auoir engraissé, conuient manger. But de la fatigue de sa nourriture. De celuy qui se mange frais, n'est ici question de parler, ce sera seulement du destiné à la prouision de toute l'annee, lequel aiant serré & salé au Charnier; sa Chair y est prinse selon le besoin. Il eschoit en ceste partie de mesnage de la dexterité, pour choisir les bonnes Chairs gardables, & les accommoder ainsi qu'il appartient; afin d'auoir abondance de bonne viande, & de duree. Les pourceaux, les chevres, les bœufs, les vaches, les oyes sont les bestes qui fournissent nostre Charnier; les moutons & les brebis, ne se mangeans salees, que par contrainte. Ces bestes sont grasses & prestes à tuer, presque toutes en mesme temps, asçauoir, en Hyuer, aussi c'est lors la saison de les saler pour la conseruation de leurs Chairs. Le froid fauorisant ce mesnage : au contraire du chaud, qui ne souffre à la Chair de prendre le sel. CHAIR.

De toutes lesquelles bestes, les premieres serrees sont les chevres (y comprenant les boucs chastrez) tant par estre en leur embon-poinct au commencement de l'Automne, que pour profiter leurs peaux : lesquelles faisans partie du liquide reuenu de ce bestail, conuient les prendre deuant l'arriuee des gelees de l'Hyuer, de peur de les perdre, ou du moins de les rendre de petit prix. Car il est certain, qu'encores que les Chevres ne sentent la rigueur des froidures, couchans à couuert en estables chaudes, qu'à la seule venue des gelees, voire à leur seul approche, leurs peaux descheent beaucoup de bonté, demeurans foibles & minces. Pour laquelle perte euiter, ioint aussi que lors les Chevres sont suffisamment grasses, l'on les tue dez l'arriuee du mois d'Octobre. Aussi tost sont-elles mises en pieces, & en suite la chair en est salee, sans lui donner loisir de se refroidir, afin de tant mieux prendre sel, que plus chaude elle sera. Car, au contraire du temps, dốt le plus chaud est le moins propre pour les saleures, plus commodément les Chairs s'apprestẽt au sel, que plustost apres les bestes en estre tuees, on les sale. Les graisses mettra-on à part pour faire des chãdelles, plus belles & meilleures estans de telle graisse, que de nulle autre. Vtilement pour les chandelles l'on la mesle auec celle des bœufs & des vaches, voire des moutons

Chevres. *De leurs peaux.* *Quand tuer les chevres & en saler leurs chairs.* *Profiter leurs graisses.*

CHAIR. & brebis, quand il s'accorde en auoir de telles assemblees. Aussi sert la graisse de la Chevre, en plusieurs medecines: aux ciments auec, mesme celle du bouc chastré; à faire l'exquis ciment pour les fontaines, comme i'ay monstré.

Leurs peaux.

PVIS l'on estendra les peaux de ces bestes en lieu sec & esuenté, non au Soleil, hors les griffes & les dents des chiens, chats, & rats, afin de les preseruer entieres, en attendant, ou leur vente, ou de les enuoyer au conroyeur pour l'employ aux habits de la famille, comme sera monstré. Et à ce que telles peaux soyent & plus vendables & plus seruiables, curieusement on les estendra, en y mettãt des petits bastons pour les eslargir & tenir ouuertes, en se sechans, sans se pouuoir retirer, dont demeureront larges & de belle monstre. Si pour faire seruir ces peaux au charroi des huiles, comme dans tels vaisseaux on les transporte du Languedoc & de la Prouence par tout ce Royaume, & voisinage, & en d'aucunes prouinces à porter aussi des vins; d'vne façon particuliere, conuient ouurer en cest endroit. Car estant necessaire pour ce seruice-cy, les peaux estre entieres, l'on escorchera ces bestes, à la maniere des connins c'est asçauoir, renuersant la peau par le col. Ainsi se façonnans les oultres dõt est question en cest endroit. La Chair des chevres, pour leur grossesse, fait qu'elle n'est recerchee que pour les valets & manœuvres, hors mis de certaines pieces, qui se treuuent appetissantes quand les bestes sont de haute graisse. Mais encores sont-elles pour ceux qui les aiment, estant tousiours telle viande, de mauuaise nourriture. En certaines prouinces de ce Royaume, tels animaux sont en reputation pour le profit qu'ils causent au mesnage, comme a esté representé en son lieu, à quoy s'adiouste, le seruice qu'ils font de leurs peaux, mesmes de celles qu'on conuertit eu outres sus-mentionnez, pour lequel en Prouence & Languedoc, pays abondans en huiles, la nourriture des Chevres est soufferte, nonobstant les grands degasts qu'elles font des oliuiers (arbres portans l'huile) y pouuans attaindre. Lequel mal, est preuenu par la diligence des habitans auec la mesme dexterité, qu'ils taschent se conseruer la precieuse liqueur de l'huile, auec le moyen de le transporter ailleurs pour la debite.

Pourceaux.

LES Pourceaux suiuent apres. Les plus gras seront les premiers despeschez, pour donner loisir aux autres de s'apprester, à ce que prins chascun en son poinct, & à diuers temps, leur tuerie filant longuement, donne moyen de profiter leurs despouilles & menuisailles; fournissans de la mangeaille au mesnage durant tout l'Hyuer. Estans esgorgez, l'on les pelle, mais par diuers ordre. Aucuns dans l'eau bouillante & par elle. Autres, par la flamme, à telle cause allumans de la paille, ou semblable legere matiere, à l'entour du pourceau mort, duquel ils bruslent les soies ou poils. L'vn & l'autre de tels moyens, est bon; toutesfois, produisans diuers effects. Leau rend la chair plus blanche, que la flamme: & la flamme, plus ferme & sauoureuse que l'eau. L'on choisira de tels moyens, ou bien l'on emploiera tous les deux, mesnageant le loisir qu'en dõne l'interualle des temps d'entre les diuerses tueries des pourceaux, pour tant mieux s'accommoder de ces chairs. Les pourceaux estans pelez sont mis en pieces. Le sang est conuerti en boudins. Partie des entrailles & de la Chair, en andouilles

Ils sont pelés par diuers moyens.

& sau

& saucisses. Les iambes, les oreilles, les langues, les eschisnes, iusques aux moindres extremitez & particules, tout s'employe, rien ne se perd. Le lard, qui est le principal, est salé pour estre conserué toute lannee au Charnier, les menusailles aussi. Pour ce faire, l'on estend le lard sur le lardier ou saloir (qui est vne grande & large table, ayant des bords autour, assise sur des estaudis, pendante d'vn costé, pour vuider la saumeure dans vn vaze sur les andoüilles) là on le frotte à-tout les mains auec du sel menu vn peu chaud, si bien & si curieusement, que toutes les parties du lard s'en ressentent, sans en oublier aucune. De mesme sont salees, les eschisnees, les oreilles, testes, langues, iambons, qu'on arrenge dessus & à l'entour du lard. Par dessus ce premier lard vn second y est mis, puis vn troisiesme, apres vn quatriesme, iusques à huict ou dix, ou plus, les vns sur les autres, chacun auec ses menuisailles. De tous lesquels, ainsi emmoncelés, s'en compose vne pile, où les lards s'apprestent tres-bien, s'entre-donnans le sel les vns les autres, quand estans remuez l'on leur change de place, mettant en haut celuy qui estoit au plus bas lieu, & au contraire en cest endroit, le logé au dessus des autres: Tout-d'vne-main l'on les rafreschit de quelque peu de nouueau sel qu'on leur donne, les en refrotans par tout, principalement és endroits suspects & les plus dangereux à se corrompre: sans laquelle curiosité, ne se pourroit faire saleure de valeur. Telle reuisite se reïterera de huict en huict iours, & iusques à ce que verrez vos lards transluire, manifestans par là estre remplis de sel, & en suite leur conseruation asseuree.

CHAIR. *Comment leurs chairs en sont salees.*

LORS seront les lards leuez du saloir, & sur iceluy rudement battus auec vn baston, pour leur faire lascher le sel restant, qui ne sera voulu entrer dedans: de mesme sera fait des eschinees, iambons, & autres menuisailles, & le tout apres porté pendre aux rasteliers du Charnier, pour s'y esuenter & reposer, attendant leur extreme seruice. Sans hazard aucun est faite ceste saleure, puis que le naturel de la Chair de pourceau est de ne prendre du sel plus que de son besoin, refusant le reste (au contraire de celle du beuf, qui en succe tant qu'on lui en baille) parquoy, l'on n'espargnera le sel en cest endroit, ains de peur de faillie, l'on y enploiera largement, en esperance d'en tirer le superflu & non-necessaire à la fin de l'œuure, lors le retrouuant entier au fons du saloir.

Des graisses.

LES Graisses du pourceau se conseruent, bonnes & blanches, toute l'annee, pour seruir de prouision à l'appareil de plusieurs viandes & autres choses de mesnage, comme à l'engraissement des charruës, charretes, moulins, souliers, cuirs, à diuerses maladies, pour hommes & bestes. Aussi sert telle graisse aux tondeurs à draps de laine, ausquels la mesnagere en vend, de son espargne. Apres auoir reserué de la graisse du pourceau, ce dont l'on desire faire du Sain, & iceluy mis dans vn petit vaze à ce approprié, & tout d'vne-main salé comme il appartient, pour le maintenir sans se corrompre, le reste est haché menu: puis mis fondre dans la poisle à frire sur feu clair, dont en pressant auec la cueillere percee l'on retire de graisse tant que l'on peut, laquelle suffisamment cuitte, ce que l'on recognoit à sa couleur, claire & blonde, on iette dans des pots de terre vitrés, y ajoustant du sel menu pour la conseruer sans corruption, où se gelant & affermissant, demeure blanche & bonne toute l'annee. Aucuns, pour la commodité qu'ils ont de

CHAIR. paissons & glandees ne se contentent de la graisse prinse simplement à chacun pourceau, ains destinent des pourceaux entiers pour seruir de graisse, c'est à dire, de tout le gras qu'ils y treuuent, le maigre en estant separé, & aprés mis en pieces dans la saumeure y est prins durant l'annee pour l'ordinaire vsage. Pour tant mieux satisfaire à ce seruice, le pourceau est choisi gras, & l'ayant saigné est escorché, comme vn mouton, la graisse retiree, est cuite & preparee comme dessus, la peau est enuoyee au conroïeur, pour, accoustree, seruir à faire des grands cribles pour nettoyer les bleds, ou à couurir des coffres à bahu, en l'vn & en l'autre seruice estant tres-propre, selon que diuersement elle est preparee.

Est necessaire d'auoir des bõs charniers.

En rang auec le grenier & la caue, sera mis le Charnier, estant commun le desir de la bonne conseruation des Chairs salees, auec celles des bleds & vins. Mais plus rare est, neantmoins, le rencontre du bon Charnier, que du bon grenier & de la bonne caue, s'en treuuant peu où les Chairs de pourceau, mesme les lards, ne s'entrancissent & eniaunissent, par consequent se rendans de mauuaise saueur, de telle sorte, qu'on ne sçait presque quel quartier de la maison donner au Charnier pour le bien asseoir, tant cest article est difficile. L'humidité contrarie à ce mesnage, la secheresse, aussi, l'esuenter & le non esuenter, de mesme, quand telles qualitez, tant soit peu sont desordonnees. Aucuns Charniers se voyent assis au bas de la maison, autres au haut où indifferemment les Chairs se conseruent bien, mieux toutesfois en bas, qu'en haut, souffrans les Chairs plus passablement l'humidité, que la secheresse. De telles diuersitez, serons-nous instruits, de poser le Charnier en lieu moderé de secheresse & d'humidité, plus frais que chaud, ayant des petites ouuertures de l'Orient à l'Occident, les ouurant & fermant, pour donner air, selon les occurrences, le Septentrion & le Midi, estans trop violents, pour ce mesnage. Et comme la mesnagere, par dessus ses autres meubles, recerche curieusement la bonne paesle à frire, & la bonne lampe, pour euiter la perte de l'inutile consommation de graisses, de beurres, & d'huiles qu'elles causent, estans mal-qualifiees: Ainsi, auec beaucoup de raison, pour la conseruation de ses Chairs, tasche elle à s'accommoder de Charniers du tout à cela propres: d'où sortans bien apprestees, aucune partie de ses prouisions ne se perd, ains toutes s'employent en son mesnage.

Fumer les chairs de pourceau.

QVELQVE diligence qu'on mette à saler les Chairs de pourceau, si leur reste-il tousiours quelque humidité naturelle dedans, leur causant mauuais appareil, dont elles s'entrancissent & rendent des-agreables: mesme tant plus humide est la saison, & tant plus mal qualifié est le Charnier auquel l'on les repose. Le moyen de preuenir telle perte, est d'acheuer de preparer les lards à la fumee, à laquelle l'on les exposera pour huict ou dix iours: qui dessechent l'humidité restante & nuisible des lards, les laissera francs de la crainte de se corrompre par aprés, pour (en quelque lieu que les gardiez) se maintenir bons plusieurs annees: de mesme ferez des iambons n'espargnant si peu de peine, si auez la commodité de lieu pour faire fumer telles chairs, où gist la difficulté de l'appareil. En païs abondant en chastaignes, cela est facile, car sans particulier soin, les lards & les iambons sont pendus pres des chastaignes, lors qu'on les desseche à la fumee pour les blanchir,

chir, afin de les rendre de longue conseruation. CHAIR.

CESTE façon de mesnager la saleure des pourceaux, n'est generalement receuë par tout, non tant pour la diuersité des climats, que des diuers auis des personnes, pouuant vn chacun, comme bon luy semble, tuer, espiecer, saler, & autrement gouuerner ses pourceaux sans distinction des lieux. En ce mesnage n'y ayant autre subiection que du temps. C'est pourquoy outre la maniere sus-escripte (qui est la plus receuë en Languedoc & enuirons) en plusieurs quartiers de la France & ailleurs, les Chairs des pourceaux sont salees en menues pieces dans des cuuettes ou grands barils, & là gardees toute l'annee, y estans prinses de iour à autre, selon le besoin de l'vsage: où la Chair se conserue, bonne & belle, pourueu qu'elle trempe tousiours dans la saumeure, & qu'icelle saumeure, de peur de la corrompre, ne soit iamais touchee, ni auec la main, ni auec le fer, ni auec le leton, ni cuiure, ains pour en tirer la Chair salee, l'on se serue de crochets de bois ou d'argent, non d'autre matiere, icelles seules estans propres à ce seruice. Moiennant laquelle obseruation, aurez contentement de ce mesnage. Et à ce que rien ne se perde, sont employees en cest endroit, les restes des sels du lardier, bien-que mal nettes & estimees de peu de valeur: mais c'est apres les auoir preparees en ceste maniere. L'on les fait bouillir dans de l'eau de fontaine ou de riuiere, en vn grand chauderon, sur feu de flamme (les escumant tousiours pour les descharger d'ordure) iusques à ce que la saumeure deuient claire, comme huile, & qu'elle porte l'œuf en coque, crud, qui est preuue asseuree de sa force & suffisance à conseruer les Chairs. Lors ostee du feu, est mise refroidir dans vaisseau de bois à large gueule: apres sont iettees dedans, les pieces de pourceau, où se saleront tres-bien, & de mesmes s'y conserueront toute l'annee; pourueu, qu'auec les obseruations susdites, l'on s'abstienne d'en tirer aucune piece qu'auec le crochet de bois ou d'argent, de peur d'en corrompre & saumeure & Chair. Au bout de trois ou quatre iours, visiterez vostre saumeure, afin de la remettre sur le feu, cas estant qu'y voyez aucune moisisseure au dessus, car par l'humidité de la Chair, la saumeure se descuit: à quoy ne prenant curieusement garde, c'est quelquefois, à la totale ruine de ce mesnage, icelle se preuenant par frequente visite; & s'asseure la conseruation de la saumeure (par consequent de la Chair) l'ayant remise sur le feu vn couple de fois. S'il auient qu'en ce rebouillir la saumeure se diminue de tant, que par-apres la Chair n'y puisse tremper à l'aise, le remede sera, d'y aiouster du sel noueau, par le moyen duquel, allongerez la saumeure à suffisance.

Diuerses façons de saler.

Preparation de la saumeure.

DE ceste saleure, la mere-de-famille s'accommodera, outre celle de ses lards, en faisant tuer & mettre en pieces, à la fin de Feurier, ou commencement de Mars, des ieunes pourceaux, qui ne se seront treuuez d'aage deuant Noël (qui est la plus commune saison de tel mesnage) pour d'autant allongeant ses prouisions, fournir sa table durant tout l'Esté, d'agreable viande. Car la Chair de ieune pourceau, ainsi salee, semble tousiours nouuelle, telle se conseruāt iusques à la derniere piece, dans la saumeure cuitte & bien qualifiee: les iambons aussi, les eschinees, oreilles & langues, s'y maintiénent tres-bien. L'abōdance du gland, fournit la matiere de ce mesnage, lors qu'auenant bonne glandee, les couchons du moix d'Aoust ou de Septembre,

Tuer des ieunes pourceaux gras.

CHAIR. par la bonne nourriture de leurs meres, & d'eux, se treuuent gras & propres à estre employés à ce seruice, vers l'entree du moix de Mars.

Touchant la Lune, pour ce mesnage.

Et comme au maniment de ces Chairs-ci, y a de la difference, aussi differentes sont les obseruations de la Lune és actions de ce mesnage. En Languedoc, Dauphiné, Prouence, la seule vieille Lune est employee au tuer & saler des pourceaux, voire & à en retirer les lards du saloir, pour les pendre aux rasteliers du Charnier, croyans les artusons & autre vermine, se fourrer dans leurs Chairs, s'ils se mescontoyent en cest endroit. En plusieurs quartiers de la France, du Piedmont, de l'Italie, la nouuelle: mesmes aucunes tant curieuses personnes y a-il, qui ne veulent faire tuer aucunes bestes pour saler, sans estre asseurees icelles auoir esté nees en croissant de Lune, tenans leurs Chairs salees, s'acroistre en cuisant; au contraire, se diminuer celles du decours. Mais tant speculatif ne sont les Chaircutiers de Paris (ainsi y sont appellez les maistres iurez, ne se meslans que de la Chair de pourceau) qui sans distinction de Lune, tuët leurs pourceaux. Laissans aux mesnagers telles obseruāces. Ils ont vne particuliere maniere à detailler les lards. Apres auoir saigné & pellé le pourceau, luy couppent la teste; & les quatre iambes pour en faire des iambons: est fendu de long en long par le dos, puis est euentré; les intestins sont employez auec le sang, & des pieces de Chair à ce propres, à faire des boudins, andouïlles & saucisses. Lors est prins auis de ce qui reste, par la qualité de la Chair. Si la Chair est grasse, le lard est diuisé en trois parties, du plus gras en sont faites deux, & vne du restant, qui est le ventre: telles deux grasses pieces, sont dites, espis, & tel lard, dit, Lard espié, la troisieme, est mise dans la saumure, en petites portions. Des lards maigres, n'en sont faites que deux parties esgales, appellees, flesches, fendant le lard par le ventre. Toutes lesqulles pieces grasses & maigres, dittes espis & flesches; sont mises saler sur vn grand saloir, appellé, mere, composé de plusieurs aix ioints ensemble, contenans deux ou trois pas en quadrature, aiant des bords és enuirons pour garder de verser la saumure. Le saloir est posé rés de terre, en lieu bas, vn peu releué d'vn costé, pour vuïder la saumure dans vn receptacle. Sur iceluy, sont arrengees les pieces de lard, à mesure qu'on les frotte auec du sel menu, l'vne apres l'autre, les faisant entre-ioindre, pour tant moins occuper de place; & en les mettant les vnes sur les autres, en former comme vne pile quarree de maçonnerie, montant iusques à la hauteur de huict à neuf pieds, entreliant si bien les pieces de lard, que toutes ensemble se puissent maintenir fermes, sans verser. Ainsi les disposant, les lards se salent tres-biē, moyennant le remuer & le reuisiter, dont ci-deuant est parlé, communs auec ceste action. Aucuns font leur mere ou saloir, d'vne peau de bœuf cruë, vn peu salee, qu'ils estendent sur terre, & autrement accommodent comme dessus; laquelle peau estant d'vne seule piece, conserue sa saumure sans nulle perte, ce qu'on ne se peut promettre du saloir de bois, qui en perd quelque peu par ses iointes.

La façon de Paris, sur le maniment des chairs de pourceau.

Marché de Chairs de pourceau, à Paris.

La veille de Pasques il y a vn marché de lard à Paris, qui se tient au paruis nostre-dame, où tous les maistres Chaircutiers de Paris y ont des estaux. De Chaalons en Bourgongne, on apporte à Paris grande quantité de bons lards apprestez à la mode de Paris. De la Normandie & de la basse Bretaigne, aussi: mais autrement accommodez, car on leur laisse, & jambes & testes, c'est

c'est assauoir, la moitié de la teste à chascune fleche, car ils les fendent le long du ventre, n'en faisant que deux pieces. Ceux-ci, ne sont si bien façonnez que les precedents, aussi sont-ils de moindre prix, de moindre vsage de moindre goust. Ces diuerses façons d'accommoder les chairs de pourceau, sont representees comme pour exemple, par où l'on peut voir, qu'en, matiere de mesnage, peu de peuples consentent ensemble : mais n'importe, pourueu que les biens que Dieu nous donne soient bien maniés que treuuez de profitable vsage, vtilement, & auec action de graces, l'on s'en serue.

Le temps froid & sec, & la pleneur de la Lune, sont les requises obseruations au tuer & saler des Beufs & Vaches : lors le sel penetrant à souhait dans leurs Chairs, & icelles par-apres ne se diminuans pas beaucoup au cuire. Nous ferons donques tuer le Beuf gras en ces termes-là. Apres estre escorché, demeurera pendu entier au rastelier, quinze ou vingt heures, pour donner loisir à la chair de s'affermir, pour tant plus facilement la detailler. Tandis, les tripes en seront lauees & accommodees, pour estre mangees fraisches, en diuers appareils, & à la premiere & à la seconde table, fournissant de la viande pour toutes sortes de gens. Quant au sang, en plusieurs lieux l'on n'en tient conte, en d'autres, est emploié à la grossiere famille. Le Beuf est mis en pieces, & apres en auoir retenu quelques vnes pour manger fraisches durant quinze iours, que sans se corrompre pourront estre gardees, le reste sera salé pour la prouision de l'annee. Au saler cóuient aller retenu, de peur d'exceder, faisant vne inutile & desagreable despense : car, comme i'ai dit, la chair de beuf (au contraire de celle de pourceau) reçoit tout le sel qu'on lui baille, sans rié refuser, dont elle se réd importune au manger, auec perte du sel sur-abondant. Toutes les pieces l'vne apres l'autre, seront, à tout les mains, frottees auec du sel menu vn peu chaud, y en faisant lors entrer tant qu'on pourra. Mais pour tenir quelque mesure, le meilleur & le plus commode aussi, est, de saler ces pieces de beuf dans vn sac à deux gueules, ouuert des deux bouts. Cela se fait en ceste maniere. Vne piece de beuf est mise dás le sac auec force sel, deux hómes prennent le sac chacun d'vn bout, auec leurs mains tenãs les gueules fermées, & le sac fermement tendu, l'agitent tant qu'ils peuuét, par ce moien remuant, auec violence, & la Chair & le sel, font penetrer le sel dans la chair, ainsi qu'ils desirent, faisans ainsi de toutes les pieces de beuf, l'vne apres l'autre.

Beufs.

Saler la Chair de beuf.

Comment.

Apres, ces pieces sont arrangees dans vne cuvette, ou autre vaisseau, à ce accommodé, ou le sel distillant, se conuertira en eau, dans laquelle sejourneront quelques huict ou dix iours, au bout desquels, tirees de là, & reposees sur des aix, s'esuenteront vn couple de iours, qu'on les y laissera : puis remises dans la cuvette auec vn peu de nouueau sel, l'on les refrotera comme pour les rafreschir, specialement celles qu'on cognoistra en auoir besoin. Par tel ordre, toutes ces pieces de beuf s'acheueront de preparer dans cinq ou six iours, qu'on les tiendra encores dás la cuvette, apres retirees de là pour la derniere fois, mises esuenter sur des aix, & remuees tous les iours, matin & soir, finalement sechees du tout, seront penduës aux rasteliers du Charnier attendans l'vsage. Les pieces remarquables pour leur graisse & bon endroit de la beste, seront mises à part, lors qu'on les salera, pour estre prinses au besoin pour la table du maistre, comme aussi

les lan

les langues & autres parties de requeste, estant le reste destiné pour le mesnage.

CHAIR.

Vaches.

De mesme sera tué la Vache grasse, & sa Chair salee & accommodee: mais l'on auisera de tuer les plus grasses bestes les premieres, sans distinction de masle ni de femelle (pour le hazard qui court au laisser seiourner de la graisse, laquelle, souuentesfois, se perd au moindre accident qui suruient) & les vnes apres les autres, de temps à autre, pour donner loisir d'employer les menuisailles, comme a esté dit des pourceaux. Noterons aussi, que comme la bouvine s'engraisse en deux saisons, assauoir, de l'Esté, & de l'Hyuer, ainsi qu'auons veu: deux saisons en suite y a-il pour la tuer & saler, le commencement d'Automne & la fin de l'Hyuer, reuenans tels interualles à la commodité de la maison. Car par la hastiue graisse, l'on est pourueu de bonnes & grasses Chairs de beuf, durant l'Automne & l'Hyuer: & par la tardiue: durant le Printemps & l'Esté; & tant abondamment, qu'il ne se passe iour en l'annee, que vostre table n'en soit largement & vtilement fournie.

Graisse pour chandelles.

A faire des chandelles, seront employees les graisses des beufs & vaches, seules ou accompagnees auec celles de chevre, de mouton, & de brebis. De mesme comme i'ai dit, l'on en mesnagera les peaux, à ce qu'estans bien estendues & sechees, sans estre deschirees par chiens, chats & autres bestes, puissent estre vendues, ou autrement vtilement employees à l'vsage de la famille.

Des bestes vieilles.

De toutes lesquelles bestes, pourceaux, chevres, beufs, vaches, la mesnagere n'employera en reserue, les trop vieilles, pour le peu de profit qu'elle y trouueroit: tant parce que difficilemēt se peuuent bien engraisser les bestes surannees, leur defaillans les dents pour paistre, que par n'estre leurs Chairs, bien que grasses, iamais de bonne cuite, se diminuans de beaucoup au feu. Les masles sont aussi à preferer aux femelles, hors-mis les chevres, qui sont meilleures que les boucs, quant à la Chair; mais elles leur cedent, en la valeur des peaux & des graisses. Ne fera iamais tuer aucun pourceau, truye, bouc, ni beuf, qu'ils ne soyent chastrés de ieunesse, pour affranchir leur Chair; laquelle, laissee en son naturel, pour sa sauuagine, est de goust des-agreable & de nourriture pernicieuse à la santé, incommoditez n'estans à craindre interuenant le chastrer. Des chevres & vaches ne sera tant scrupuleux: car chastrees ou non, leurs Chairs en sont tousiours bonnes: toutesfois meilleures chastrees, qu'entieres, où y aura du chois. Comme aussi sont à preferer les femelles de ces animaux, brehaignes, à celles qui ont porté, & d'entre-elles, celles qui le moins ont fait de ventrees, par degrés, se surpassans les vnes les autres en valeur. Telles bestes vieilles, & les non chastrees, aussi les vieilles truyes, portieres, & vieux verrats, quoi que grandes bestes & grasses (le temps les ayant faites agrandir, croissans autant comme elles viuent & le chastrer de nouueau, engraisser, en annee de bonne glandee) seront vendues pour en tirer de l'argent, estant raisonnable que la mesnagere fournisse ses Charniers des meilleures bestes de ses troupeaux. Les veaux & genisses, ne sont propres à saler pour prouision, la tendreur de leurs Chairs, ne s'accordant auec le sel, l'aage & la graisse, les rendans propres à ce seruice.

De leurs sexes, &c.

Le saler des Oies est profitable en la maison, pour l'abondance de bonnes Chairs & exquise graisse dont telle volaille fournit le charnier. Mesnage particulier en certaines Prouinces, non generalement receu par tout ce Roiaume. La mere de famille n'obmettra tant vtile prouision, si sa terre souffre la nourriture des Oies, quoi que non vsitee en son païs: à meilleure occasion ne se pouuant faire introduction de nouuelleté. L'ordre qu'on a à tenir au tuer de ses oiseaux, & au saler de leur Chair, & au serrer de leur graisse, est representé en l'article de leur nourriture, où, pour euiter redite, ie vous renuoye, ici n'en estant plus auant discouru. *Oyes.* Lieu v. Chap. v.

Ce sont les prouisions des Chairs. Celles des Poissons ne sont tant generales en ce Royaume, par icelui abonder plus en pasturages, qu'en eaux. Le mesnager qui est pres de la Mer, des grosses riuieres & estangs: ou qui artificiellement s'est accommodé d'estang, de pescher, & de viuier, profitera son poisson sans en laisser rien perdre, à ce que salé dans le charnier, l'on y en trouue de reserue tout le long de l'annee. Comme le fruit de la terre a son téps, aussi celui de l'eau le sien, qu'on gouuerne diuersement, neantmoins selon leurs diuerses & distinctes qualités. Car d'vne façõ manie-on le poisson de Mer, & d'autre celui d'eau douce, chacun auec particulier soin se ployant à leurs proprietez. Poisson.

Ne se contentera nostre mesnagere de se pourueoir des biens qu'elle a chez soy, ains s'en fournira des estrangers selon le naturel du general trafique, par le moyen duquel vn pays aide à l'autre, des choses dont reciproquement l'on abonde & defaut, s'entre-communicans leurs particulieres commoditez. Comme le pays de bled, en fournit celui du vin auquel les grains defaillent: & cestui-ci, donne du vin, où seul le bled croist: ainsi des chairs, des fruits des Arbres, & des autres alimens dont sommes substantez. Ayant nostre mesnagere rempli ses charniers de chairs & poissons de son cru, s'acheptera des anchoyes, des sardes, des harencs, tonnines, merlus, moulues: des huiles, des beurres & autres prouisions esloignees de sa terre. Mesmes d'espiceries, canelles, girofles, muscades, poivres, gingembres, des succres, cassonades, miels, Oliues confites, capres, bazilles, feconil marin, Raisins secs, de Corinthe, de Damas, de Frontignan, & d'autres passerilles: Figues, prunes, datils, pignolats, noisetes, amendes, noix, moustardes, à ce que de tout elle soit pourueüe pour le besoin, qu'elle fera serrer en cabinet à ce destiné pres la cuisine, pour plus d'aisance. Qui lui reuiendra à contentement & à espargne aussi, quand à propos elle trouuera assemblees chez soy ces choses à prix raisonnable: sans estre contrainte, en la necessité d'en enuoyer cercher, hastiuement & cherement, à la ville, chez les reuendeurs: dont auec honneur elle verra l'effect de ce commun prouerbe, Avtres provisions.

Prouision faite en saison.
Et gouuernee par raison,
Fait venir bonne la maison.

LA FA

LA FACON DES CONFITVRES.

CHAPITRE II.

Confi-tvres.



Es necessaires prouisions,sont suiuies des vtiles & plaisantes,c'est assauoir des Confitures:à ce qu'à la maison, ne defaille aucune victuaille,seruant,& à nourrir le corps,& à repaistre l'entendement, ausquels deux vsages,sont vtilement emploiees les Confitures.Car non seulemēt substantent-elles beaucoup les sains,ains leurs precieux gousts & facultés,confortent & rejouïssent les malades, & à toutes personnes,donnent contentement,pour leurs exquis appareils,& rares beautez,qui paroissent en ceste excellente prouision.

Propre ouurage de Damoiselle. Ce sera ici, donques, où l'honnorable Damoiselle se delectera, continuant la preuue de la subtilité de son esprit. Aussi en receura-elle, & du plaisir & de l'honneur, quand à l'inopinee suruenuë de ses parens & amis, elle leur couurira la table, de diuerses Confitures apprestees de longuemain, dont la bonté & beauté, ne cederont aux plus precieuses de celles qu'on fait és grosses villes: bien qu'estant aux champs, elle n'ait autre confisseur, que l'aide de ses seruantes. Dés tous temps, les femmes se sont meslees de faire des confitures,mais non semblables à celles dont ie delibere instruire nostre mere-de-famille:desquelles la façon (i'entends des principales) nous est venuë de Portugal & d'Espagne, & longuement ignoree en ce Royaume,y ayant esté tenuë secrete, comme cabale. Plusieurs racines, herbes, fleurs, & fruits, y a-il propres à cōfir:plusieurs matieres aussi,en sont les moyens:& par diuers chemins,l'on y paruient.Quant au sujet de la Confiture,il est si ample,qu'il ne se restreindra qu'à la volonté:mais touchant la matiere,nous-nous arresterons au Sel,au Vinaigre,au Moust,au Vin-cuit,au Succre,& au miel, comme en estans les plus valeureuses & plus cogneuës parmi nous,& la façon,en sera au Liquide,& au Sec. *Suiet, matiere & moyen des Confitures.*

AV SEL.

Oliues taillees.



Ovs confirons les Oliues. Conuient les choisir des plus grosses & charnuës,les cueillir vertes, non encores meures, incontinent,les ietter dans vn barril ou autre vaisseau à large ouuerture, auec du vin trempé,ou de despense;afin que par le moyen de telle liqueur, l'amertume des Oliues s'en aille, premiere preparation, comme fera,y ayant trempé quelques iours. Trop n'y pourroyent-elles seiourner, bien que ce fut, six, ou sept mois, pourueu qu'elles trempent tousiours, que la despense ne soit poussee ni autrement corrompue, & que, pour la netteté, le baril demeure continuellement bouché: qui vous reuient à commodité,pour le loisir qu'aués,de les acheuer de confir à l'aise. Là, donques, quand il vous plaira, prendrez des Oliues, ce qu'en voudrez confir, leur donnerés à chacune quelques taillades, pour tant plustost faire penetrer le Sel dedans; les mettrez dans des pots ou de verre ou de terre vitree auec force Sel menu, dispersant le fruit & le Sel par littees, auec du fenouïl

en rame parmi, & par dessus, verserez de l'eau fresche, tant que le vase en soit rempli: lequel apres bien couuert, conseruera si bien vos Oliues, que dans quatre ou cinq mois, se rendront tres-bonnes au manger, & telles se maintiendront plus d'vne annee. Aucuns, au lieu de couper les Oliues, les escachent auec vn petit coup de maillet, ou auec vne pointe de fer, les percent en diuers endroits.

CONFITVRES.

Escachees.

AVTRES ne les coupent, ni escachent, ni percent rien du tout, ains entieres, les confisent: en quoy ils font mieux que les precedents, parce que leurs Oliues demeurent plus grosses, que celles, qui tant soit peu, auront esté ouuertes, leur vertu s'exhalant par là, dont elles s'en diminuent, deuenans ridees. Mais aussi sont les entieres de plus longue preparation, n'estans prestes à manger, auant dix ou douze mois, apres les auoir confites, pour donner temps au sel, de penetrer auant, perçant lui-mesme, sans moyen, la peau de l'Oliue. En quoi toutesfois, ne doit-on auoir grande consideration, veu que l'attéte de tel terme, vous fournit des Oliues belles & bonnes en perfection surpassans toutes autres, moyennant que le fruit de lui-mesme, soit bien choisi & qualifié. Cependant, pour vous garder de languir, pourrez estre accommodé d'autres Oliues preparees comme dessus.

Entieres, sans estre fendues.

ET encores tenant chemin plus court, en confirez d'autre façon: qui dans vingt-quatre heures, vous fera manger des bonnes Oliues. Cela depend de l'eau, laquelle versee toute bouillante dessus les Oliues, taillees, salees, & fournies de fenouil comme dessus, fait penetrer le sel tant auant, que les Oliues en sont du tout bien preparees & confites; & si tost, que c'est par maniere de dire, comme dans vn tourne-main. En ce cas, le vaze sera de terre, pour resister à la chaleur de l'eau, ce qu'vn de verre ne pourroit faire, ains seroit en danger d'en estre cassé.

Les confir dans xxiiij heures.

AVTRE façon. Prenez vne mesure de chaux neufve, fusee, six fois autant de cendres criblees & nettoiees, & les mettez dans vn vaze à large ouuerture auec de l'eau: iettés y aussi tost les Oliues entieres, pour y seiourner, neuf ou dix heures, sans s'entre-presser, ains estans au large. Au bout dudit temps, en tirerez vne Oliue; la fendrez par le milieu, & si voyez que le noyau se separe de la chair, c'est signe qu'elles sont prestes à confire: lequel signe conuiendra attendre. Lors ferez tirer les Oliues de tel meslange; & apres les auoir tres-bien lauees auec l'eau claire, les logerez dans vn vaze de verre, auec du fenouil, en rame, de semence d'anis, des branches de thim, & de sarriete, par littees & au dessus, verserez de la saumeure, dans laquelle les Oliues tremperont continuellement.

Auec de la Chaux & des cendres.

AVTRE, mais c'est confire les Oliues estans meures. Telles les prendrés, c'est à dire noires, choisies grosses, saines, & entieres: les mettrés secher à l'ombre, en lieu exposé au vent. Apresterez du miel, de l'huile d'Oliue, du sel menu, de chacun vne liure; du poivre, du girofle, de l'anis, de coriandre, vne once de chacun; le tout puluerisé ensemble. Le ius de dix ou douze limons, ou à leur defaut, d'oranges, mis dans vn vaze de verre y sera ajousté: & parmi ce meslange, les Oliues seront mises, en telle quantité, qu'elles puissent tremper dans la liqueur des choses susdites, où elles se conserueront tres-bien & longuement, pourueu que le vaze soit tenu en lieu frais. Ceste obseruation ne s'oubliera, de tenir tousiours dans la saumeure, vos Oliues

Confir les Oliues prinses meures.

CONFI-TVRES.

Oliues confites, sans les souffrir estre iamais à sec, allongeant la saumeure lors qu'elle se diminuera, afin que vos Oliues trempent continuellement: tandis vous prenant garde, comme a esté dit des Chairs, de ne mettre la main dans la saumeure, ni le fer, ni la cuiure, de peur de la corrompre: auis general pour toutes confitures au sel. Ainsi gouuernee, la prouision de vos Oliues demeurera bonne & plaisante, plusieurs annees.

Capres au sel.

Av sel, seront aussi confits les Capres sans autre ministere, que de les mettre dans vn vase de terre ou de bois, tel qu'on voudra auec abondance de sel sans aucune humidité. En la saison l'on cueille les Capres de iour à autre, sans en attendre autre meurté; dont petit à petit, à mesure qu'ils se forment & laissent manier, sont cueillis, & incontinent meslés auec du sel menu, où prenans sel, se conseruent longuement demeurans secs: ce qui facilite leur transport, auec aisance, les pouuans charrier dans des cabas, sans crainte d'en espancher la liqueur, par n'y en auoir aucune.

AV VINAIGRE.

Capres au vinaigre.



SE rendent les Capres plus delicats, que les laissans secs dans le pur sel. D'autant que le vinaigre les garde de saler par trop, comme ils font sans lui: dont l'on est contraint, par les manger, de les tremper quelques heures dans l'eau, afin de les dessaler, où laissans partie de leur substance naturelle, descheus de bonté, ne sont par apres si appetissans, que les confits au vinaigre: par le moyen duquel, non seulement se conserue, entiere, leur saueur, ains s'y ajouste quelque goust plaisant, qui les rend delectables au manger. Comme dessus, prend-on les Capres pour confir, c'est assauoir, à mesure qu'ils croissent, sans les laisser beaucoup agrandir: car plus prisés sont-ils, petits, que gros. Vn vaisseau de verre ou de terre vitree en dedans est preparé (où plusieurs, selon la quantité du fruit) dans lequel est mis du bon vinaigre auec du sel, quelques poignees: là sont iettés les Capres tout freschement venans de la Capriere, sans les lauer aucunement, continuant de iour à autre, tant que la Capriere fournit matiere. Apres, le vaze est retiré en lieu sec non exposé au Soleil, l'aiant au preallable bien bouché, à ce que les Capres ne s'esuentent; où se conserueront en bonté fort longuement. Les visiterez au bout de quatre ou cinq iours: & s'il auient que treuuiez au dessus du vinaigre, quelque moisissure, l'osterez auec vne cueiller d'argent, & mettrez dans le vinaigre vne poignee de sel, pour corriger la superflue humeur procedante du fruit: reïterant & la visite & le remede, tant que besoin.

Arseiroles.

En la mesme sorte que les capres, gouuernerons-nous les Arseiroles, pour la cnmmunication de leurs facultez. mais il faut les mettre en vinaigre auant la maturité.

Bazilles, Fenouil, Pourpier, Poirce.

Ainsi confirez des Bazilles, du gros & doux Fenoüil, du Fenoüil marin, du Pourpier, des costes de Poiree. Preparez le vinaigre & le salez, mais en vazes separez pour mettre ces matieres à part, à ce que chacune rapporte son goust particulier. Ces matieres-ci seront prises prochaines de leur maturité, encores non endurcies, ains agrandies, lesquelles,

apres.

apres estre bien lauees & nettoiees d'ordure, jetterez dans le vinaigre pour s'y garder: ce qu'elles feront tres-bien & longuement, seruans à manger en salade durant l'annee. CONFITVRES.

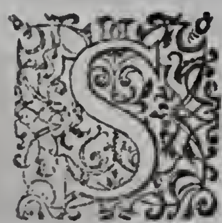
De mesme, & à mesme vsage, acommoderez des petits Melons & Concombres, que prendrez verts & tendres, car endurcis, ne pourroient seruir en cest endroit. Tous entiers sans tailler ne peler, seront iettez dans le vinaigre, d'où les retirerez sans deschet de beauté, se conseruant, entiere leur verdeur: mais ils s'y chargent bien tant de sel, que pour les manger en sal ade, conuient les dessaler dans l'eau auparauant. *Melons & Concombres.*

Avssi en salade seruiront durant l'Hyuer, les Chous-cabus & Laictues pommés, se maintenans blancs & fermes, dans le vinaigre. Leurs fueilles vertes, premierement ostees, resteront les pommes blanches & dures: celle des chous, sera mise en quartier: & seulement par moitié, partira-on la Laictue estāt grosse, car petite demeurera entiere, par ce moyen le vin-aigre les penetrera & conseruera tres-bien. *Chous & Laictues pommés.*

Les Trufes sont gardees tant qu'on veut, saines & entieres, dans la mesme liqueur. Ce sera auec leur escorce, sans les peler ni couper qu'on les iettera dans le vinaigre, car là consiste le plus sauoureux: seulement on les lauera auec d'eau & du vin, pour leur oster la terre & autres ordures. Les Trufes succent fort le vinaigre, dont auient, qu'elles se rendent importunement aigres, qui est la cause qu'auant les manger, l'on les trempe dans l'eau douze ou quinze heures: apres sont cuites dans le beurre auec espices, & autrement appareillees comme l'on desire. *Trufes.*

En autre maniere se conseruent longuement les Chous-cabus ou pommés, mais c'est pour estre mangés en potage, non en salade, comme les precedents: aussi les garde-on tous entiers le long de l'annee. Vn chauderon rempli d'eau claire est mis sur le feu: lors que l'eau bouil, le chou despouillé de ses fueilles vertes, c'est à dire, n'aiant que la pomme blanche, est plongé dans l'eau bouillante d'où sans nul seiour, retiré, est mis dans vne grande barrille ou tōneau defoncé d'vn bout, auec du vin & de l'eau par egale portion, aussi du leuain de paste commune, & du sel, pour garder de corruption. Ainsi eschaudés dans l'eau bouillante, les chous, l'vn apres l'autre, sont de mesme arrangez dans le tonneau sans s'entre-froisser: d'où on les tire au besoin, & à ce qu'ils y demeurent nettement, le tonneau demeurera tousiours fermé par le dessus. *Autres Chous-cabus.*

AV MOVST.



Ont faites de fort bonnes Confitures, ne cedans de beaucoup à celles du miel, pourueu que le moust procede de raisins exquis, creus en vigne vieille, size en pays sec, exposé au Soleil: car d'esperer Confiture de valeur de moust sortant de raisins aigres, verts, mal qualifiés, est se deceuoir à son escient. Aussi est necessaire pour bien ouurer, de se seruir de moust recentement exprimé des raisins, de peur que, par seiourner taut soit peu, se conuertissant en vin, perde de sa vertu, du tout requise en cest endroit. Pour laquelle cause, autre temps que de vendanges, n'y a-il *Quel doit estre le moust*

n'y a-il, pour faire de ceste sorte de Confitures, à quoy l'on auisera, pour n'en laisser perdre la saison.

Coins. DOVZE Coins, des meilleurs & mieux qualifiés, du tout meurs, seront mis chacun en quatre ou six pieces, les pelerez subtilement, & leur osterez tous leurs grains. Les ferez bouillir vne ondee dans l'eau claire, puis les secherez entre deux linges. Tandis le moust bouillira dans vn chauderon, à feu de charbon, & apres l'auoir curieusement escumé, & tant qu'il ne iette plus d'escume, bouillant, les Coins y seront mis pour cuire, tant que le moust se soit diminué vn peu plus que de la moitié. Lors fendant en deux vne piece de Coin, treuuerez le moust auoir penetré iusques au milieu, & y auoir laissé vne couleur rouge, & au restant du fruit aussi: à quoi aura aidé, vn peu de gros vin rouge, qu'aurez au parauant ietté dans le moust, sur la fin de sa cuite. Puis retiré de là, le tout ensemble sera mis en vaze de terre vitree, ajoustant à chascune piece de Coin, vn tronçon de canelle, dont la larderez pour l'aromatiser. En outre, meslerez parmi le moust cuit, quelque once de canelle en poudre, dans lequel trempans les Coins, se maintiendront longuement en bonté, moiennant aussi que le vaze demeure tousjours curieusement bouché. Ne vous souciez de tenir vos Confitures au Soleil: ou plustost gardez-vous de les y exposer iamais, y aiant peu de Confitures desirans le Soleil, contre l'opinion inueteree d'aucuns: ains conuient les retirer en cabinet temperé de chaleur & d'humidité. Auis qui seruira pour toutes sortes de Confitures, generalement: reseruant en leur lieu, les exceptions requises.

Poires. TOVTES sortes de Poires se confisent dans le moust, en la maniere susdite, pourueu que leur maturité s'accorde auec celle du moust, qui sont celles de vendanges, entre lesquelles la Poire-bergamote s'y accommode bien, la Poire-chat aussi, & quelques autres de telle saison. Les plus grosses seront coupees par le milieu, ou en quartiers, puis pelees & deschargees de leurs pepins. Les petites, toutes entieres sans rien peler emploiera-on: & toutes indifferemment on bouïllira vn peu dans l'eau claire, auant que de les ietter dans le moust, où l'on les acheuera de preparer, puis aromatizees auec de la canelle comme les Coins, ainsi que eux, seront mises les poires en vaze à ce approprié & retiré au cabinet.

Auberges, &c. AVBERGES, Peches, Prunes, confira-on de mesme auec le moust, dans lequel ces fruits-ci se conserueront tres-bien durant l'annee. Il ne sera requis de les larder auec de la canelle, comme les precedents, ains seulement d'en mettre en poudre parmi le moust pour l'aromatizer. Ces fruits-ci, seront prins non trop meurs, ains vn peu fermes, lesquels sans peler ni ouurir, tous entiers l'on mettra dans le moust, auparauant ne les ayant rien fait bouillir.

Carrottes, Pastenades, & costes de Poiree. AVSSI des Carrottes, & Pastenades, & costes de Poiree se fait de bonne Confiture au moust, sous les obseruations susdites, & celles-ci. Les Carrottes & Pastenades seront bien lauees, pour les descharger de terre, apres rasclees, leur ostant toute l'escorce endurcie. Les petites, laissera-on entieres; mais des grosses, deux pieces en seront faites, pour tant plus facilement les faire penetrer au moust. Les costes de Poiree ou Blete, seront choisies, grosses & tendres, coupees de la longueur de demi pied:

icelles,

icelles, auec les Pastenades, seront bouïllies dans l'eau claire, pour les attendrir : & ce fait, mises cuire dans le moust, comme dessus ; y ajoustant pour fin, de la canelle puluerisee. CONFITVRES.

Courges & Laictues.

QVANT aux Courges & Laictues, ne seroit que bon de les faire passer par le sel, pour les affermir, comme l'on fait celles destinees au carbassat & à la bouque-d'ange ; toutesfois sans se donner telle peine, ne laisseront de resister au moust. Des Courges, seront faites des tranches longues de demi pied, larges de deux doigts, l'escorce en sera curieusement ostee, & aussi les grains du dedans, laissant les pieces tant espesses ou minces qu'on voudra. Les Courges longues, sont à cecy meilleures que les Cougourdes rondes, qu'on n'employera en cest endroit, qu'au defaut des longues. Des Laictues n'y a-il que le tronc, qui serue en ceste espece de Confiture. L'on prendra des plus grosses Laictues, qui sont les vertes, à fin d'auoir des troncs ou costons gros comme le doigt, tels choisis, & en outre, tendres. L'on les pellera si bien, que le seul tendre reste, qu'à l'œil l'on recognoit, le regardant au Soleil. Seront coupez de la longueur des tranches des Courges, & auec elles, les bouïllirez vn peu, en l'eau claire, d'où les sortans, les cuirez dans le moust, à la maniere susditte, & de mesme les aromatizerez auec de la canelle. Et à ce que le moust soit prins à poinct nommé, comme il est necessaire pour les raisons dittes, conuiendra preparer le fruit à temps, ce qu'aisément l'on fera des Courges, y en ayant encores en vendanges : mais l'on ne se peut promettre cela des Laictues, pour en estre passee la saison. Toutesfois, il auient en aucunes annees des tardiues Laictues, qui fournissent ample & agreable matiere en cest endroit.

AV VIN-CVIT

Du vin-cuit.

SE peuuent confir tous fruits, confissables au moust, mais non tant proprement les accommode le vin-cuit, que le moust, en telle faculté se surpassant l'vn l'autre : voire d'autant plus de difference treuue-on, pour la Confiture, du vin-cuit au moust, que du miel au sucre. Mais aussi le moust cede au vin-cuit en cecy, que de ne pouuoir estre employé qu'en vendanges : là où le vin-cuit, n'estant astreint à certaine saison, peut seruir durant l'annee, à faire des Confitures, attendant le loisir de la mere-de-famille, qui auec beaucoup d'aisance, confit des fruits selon la commodité du recouurement. Pour laquelle cause, la Mesle ou Nefle, & certains autres fruicts tardifs, sont propres pour le vin-cuit, non pour le moust : parce que, quant & luy ne se treuuent prests, comme il est necessaire.

Comment l'on s'en sert.

LA maniere de se seruir du vin-cuit en cest endroit, est la mesme que la precedente, sous ceste obseruation (commune auec toutes autres liqueurs destinees au confir) que de faire penetrer le Vin-cuit iusques au milieu du fruit, pour la conseruation d'iceluy : ce qu'on fait, premierement, en attendrissant le fruit par bouïllir dans l'eau claire ; & apres, l'acheuant de cuire, dans le vin-cuit, à petit feu, sans violence. N'ou-

CONFITVRES. bliez, pour fin, à mettre dans le vin-cuit, de la canelle en poudre; & en petites pieces en aucuns fruits, dont ils seront lardez pour les aromatizer. Aucuns ajoustent le girofle, mais il faut estre bien sobre à cela, de peur que le trop n'altere la saueur de la Confiture. De toute autre espicerie vous-vous abstiendrez, à cause qu'elle ne conuient auec aucune Confiture de fruits: aussi ce n'est de l'vsage des bons Confisseurs, que de s'en seruir d'aucune, excepté de la canelle en certains fruits, ainsi que particulierement ie vous representeray, le propos y escheant. Auec mesnage, se font les Confitures susdites, & celles du miel auec, auenant que le miel se recueille en la maison: le non-des-bourcer argent estant tousiours prisé. Et opportunément sont-elles employees, quand à la maison suruenans gens de moyenne estoffe, l'on leur fait largesse de telles singularitez. Reseruant pour les plus honorables personnes, les Confitures au succre, qu'auec plus de despense & d'art l'on prepare ainsi.

AV SVCRE



PLVSIEVRS & diuers fruits des arbres & du parterre du Iardin se confissent tres-bien, & de mesme se conseruent fort longuement, en bonté & beauté. La façon en est indifferemment pour tous fruits confissables, asçauoir, au liquide premierement, & d'iceluy apres en sont tirez ceux qu'on desire mettre au sec; derniere main; pour ceste excellente Confiture, tant celebre à cause de sa bonté & exquise beauté.

Des fruits confissables. EST à noter, que les fruits qu'on ne mange cruds sans appareil, sont, ou la plus-part, pour vn preallable, mis & confits au sel, afin de les preparer à receuoir le succre, apres au liquide, finalement, au sec: par lesquels trois degrez, de necessité conuient les passer, pour les mettre au poinct desiré.

Escorce d'Orange. L'ENTREE de nostre Confiture se fera par l'Escorce d'Orange, attendu qu'au Printemps, elle est en sa perfection de grosseur, à cause de la longue garde du fruit, ayant lors atteint le dernier poinct de meurté. Pour oster sa naturelle amertume, en conuient oster la cause, qui est la pellicule iaune, estant en la superficie de l'escorce. Cela se fait, auec vn caniuet bien tranchant, ostant, auec curiosité, tout le iaune iusques au blanc sans rien en toucher. Telles pellicules, sont mesnagees à odorer les vins nouueaux en vendanges, comme a esté veu; pour laquelle cause, seront elles, dés icy, sechees à l'ombre, & gardees nettement iusques au besoin. Apres, l'escorce partie en quatre, se retirera du fruit, c'est à dire, du ius qui restera entier en pomme, pour seruir à son ordinaire vsage. Les Escorces ainsi pellees, seront trempees dans l'eau claire & froide, tandis qu'on apprestera vne lexiue auec des cendres de chesne, moderément forte, dans laquelle, tirees de l'eau froide, sans delay, seront bouïllies, iusques à ce qu'elles se soyent enflees, comme esponges: & lors les ostant de la lexiue, les bouïllirez vn peu dans l'eau pure, pour les descharger de l'ordure de la lexiue, à ce que d'icelle ne restant rien dans les escorces; elles se puissent rendre capables de receuoir le sucre.

Lieu III. chap. X.

Devx choses sont à obseruer en toute Confiture au sucre, comme la maistrise de l'art, c'est de preparer le fruit à receuoir le sucre, & le sucre, à facilement entrer dedans le fruit: sans laquelle concordance, n'est possible faire Confiture de valeur. Attendu que le sucre, pour son naturel glutineux, sans moyen, ne peut penetrer dans le fruit, qui est dur de soymesme; d'où auient, que les Confitures faites sans telles considerations, ne peuuent estre, ni belles, ni bonnes, ni de duree, au respect de celles qu'on fait selon l'art. Car faillant le succre à penetrer iusques au centre du fruit, s'arreste à la superficie, icelle seulement se confissant, demeure l'interieur sans sucre, dont il se desseche & aneantit; au detriment de tout le fruit, qui en vient ridé, de mauuaise grace, & quelque fois, par faute de sucre, se corrompt, & de là procede, que la Confiture est de goust desagreable; & de petite duree, ne se pouuant longuement garder. Au contraire, penetrant le succre iusques au fonds du fruit, icelui, dés le commencement, se remplit de sucre, expulsant l'humeur naturelle du fruit, de laquelle prenant la place, le fruit en reste entier, gros, & enfle, comme en son premier estat, sans deschet, & s'en rend il d'autant meilleur goust, que moins est à craindre la corruption, par en estre bannie la cause, qui est l'humeur naturelle. Et cela mesme, fait la longue conseruation de la Confiture, laquelle, sans nul hazard, se garde plusieurs annees, saine & entiere: auec aussi telle faculté, que la Confiture ne vous agreant, en pourrez retirer le succre, quand il vous plaira au bout d'vn, de deux, ou trois ans, pour le conuertir à autres vsages, soit de Confitures ou autres seruices. Tant ceste façon de Confir est accommodable. Confitvres. *Ce qui est à considerer en ceste Confiture.*

Le Fruit se prepare en l'attendrissaut, à ce que mol, le succre le penetre entrant dedans sans resistance. Cest attendrissement se fait par bouïllir dans l'eau claire, iusques à ce que le fruit deuenu mol, vne espingle mise dans vne piece d'iceluy, ne la puisse comme rien tenir enleuee en haut, ains par sa propre pesanteur, s'eschappe de l'espingle, ce qu'en termes de l'art, s'appelle, *faire le passage*, estant considerable en cest endroit, que tant plus pesant est le fruit, tant plus facilement s'eschappe-il de l'espingle, & au contraire, tant plus leger, moins; afin qu'auec iugement, l'on employe ceste espreuue. Et le succre, en le faisant fort liquide, à ce que facilement puisse entrer dans le tendre fruit. Le moyen est l'eau, dans abondance de laquelle estant mis le sucre en petite quantité, s'en compose vn syrop clair & liquide, lequel penetrant dans le fruit, pour la facilité du passage, satisfait à vostre intention, s'entraccordans le fruit & le syrop. Estant le succre de tel naturel, que pour peu qu'il y en ait dans beaucoup d'eau, ce peu penetre iusques au centre & fonds du fruit, là porté par l'eau, où il s'arreste, laissant l'eau pure sans saueur de succre, comme le recognoistrés au gouster. Ainsi commenceant le fruit de se confir par l'interieur, ne peut faillir de se bien apprester: chose qui n'auient par le plus commun vsage, dont comme mettant la charrue deuant les beufs, l'on commence à confir le fruit, par où l'on doit finir, asçauoir, par l'exterieur. N'estant de merueille, si par telle methode, ne se fait Confiture de valeur. *Preparation du Fruit. & Du Succre.*

Ces choses entendues, les Escorces d'Orange seront bouïllies dans

CONFITVRES. l'eau iusques à ce que le passage soit fait : & apres les auoir sechees entre deux linges, seront mises & arrangees, dans vne terrine vitree, en attendant d'y verser dessus le syrop, qu'ainsi l'on prepare.

De la Cassonade. NOTERONS que pour la Confiture liquide, la Cassonade est meilleure que le sucre fin; ayant regard à la despense : parce qu'estant plus substantielle que luy, la Confiture s'en fait à meilleur marché, qu'auec le sucre fin, non toutesfois moins bonne, preparant la Cassonnade, comme il appartient. Cela prouient de ce que la Cassonade n'a esté tant bouïllie, que le sucre fin, lequel, pour tel le faire & blanchir, conuient rebouïllir plusieurs fois, bien qu'à l'interest de sa substance, tousiours s'y raualant de bonté, au contraire des metaux, qui plus se subtilient, que plus l'on les refond. Pour laquelle cause, preposerons-nous en ce seruice-ci, la Cassonade au sucre fin. Et des Cassonades, ceste distinction sera faite, de preferer la blanche à la noire, principalement, à cause que plus chargee d'ordure est ceste-cy, que ceste-là : Mais quelles qu'elles soyent, blanches ou noires, pour vn preable, conuient les clarifier, afin qu'en separant le bon d'auec le mauuais : employons le seul pur sucre à nostre Confiture, pour la rendre sans reproche, belle & bonne. *Clarifier la Cassonade.* Pour ce faire, faut bouïllir la Cassonade en abondance de claire & bonne eau de fontaine ou de puits : dans vne poesle ou casse bien nette, sur feu de flamme, clair & assez violent, sans fumee, s'il est possible. Dans six ou sept liures d'eau, ietterez vne liure de Cassonade, ou moins, afin de rendre vostre syrop fort liquide en ce commencement. En telle mesure n'y ayant aucune suiection, ains pour les raisons dites, estant meilleur tumber sur le trop d'eau, que de sucre. Tandis que la Cassonade s'appreste pour bouïllir, à telle cause la poesle estant mise sur le feu, lauerez vn œuf en coque, frais pondu, l'escacherez dans vn grand plat-escuelle rempli d'eau, brisant la coque & la meslant auec le moieu, la glaire, & l'eau, & tout cela ensemble, battant & remuant auec vn petit baston (au bout duquel attacherez vn toupet de rameau pour faciliter l'œuure) tant & si longuement, que l'escume blanche s'en esmeuue en haut : lors, bouïllant vostre syrop à grandes ondes, y ietterez dedans tout ce meslange de l'œuf, pour attirer à soy les ordures de la Cassonade : ce qu'il fera; s'assemblans, soudainement, & s'attachans à iceluy, que curieusement escumerez : & cela continuerez, iusques à ce que vostre syrop ne face plus d'escume : pour lequel faire du tout net, osté du feu, le remuant en autre vaze, le coulerez par vn linge, auquel le demeurant de l'ordure de la Cassonade s'arrestera, dont le syrop se rendra du tout beau, clair, net, & fort liquide. *Ietter le syrop bouïllant sur le fruit.* La poesle sera apres bien lauee, y remettrez le syrop dedans, & icelle sur le feu, pour y faire rebouïllir le syrop seulement vne onde. En tel poinct, c'est assauoir tout bouïllant, le verserez sur vos escorces apprestees dans la terrine, laquelle (aprez l'auoir bien bouchee, à ce que la vapeur du syrop ne s'exhale) reposerez dans cabinet temperé de chaleur & d'humidité. Ce sera iusques au lendemain matin, & lors rebouïllirez vostre syrop comme dessus : autant en ferez sur le loïsir; & en suite, six ou sept iours continuels, deux fois chacun, matin & soir, au bout desquels, vostre Confiture se rendra parfaite. Par tels reïterez rebouïllemens,

mens, le ſucre, petit à petit, ſe fourrant dans le fruit, dont à la parfin il s'en treuue rempli. Ce qui ne ſe peut faire en vne ſeule fois : dautant, que s'eſpeſſiſſant le ſucre en bouïllant, s'arreſte à l'entree ou ſuperficie du fruit, ſans penetrer iuſques au fonds, comme il eſt neceſſaire, dont auient le mal repreſenté. Ainſi, pour bien ouurer en ceſt endroit, n'eſt queſtion de ſe precipiter; ains allant le pas, donner loiſir au ſucre de faire ſon office, ſe logeant tout au trauers du fruit, pour la conſeruation d'iceluy, auſſi a-on accouſtumé de loüer vn ouurage bien fait, ſans s'enquerir du temps qu'on y a employé. Tant efficacieuſe eſt ceſte façon de confir, que le ſucre quoy qu'en petite quantité dans abondance d'eau, va non ſeulement au fonds de la chair du fruit, ains paſſant plus outre, eſtant fruit à noyau, comme abricot, auberge, peche, prune, penetre iuſques au noyau d'iceluy (y laiſſant de ſa ſubſtance) par le trauers de ſa coque, quoy que dure, non-amoliſſable; ainſi que par l'experience de la veuë & du gouſt (combattant la raiſon) apperra clairement: à laquelle façon de confir, vous arreſtant, ne pourrez faillir aucunement.

Confitvres.

La bonne Confiture ne ſe fait haſtiuement.

Ceci eſt treſ-conſiderable, que le fruit ſur lequel l'eau & le Succre meſlez, ſont iettés chaudement, ne reçoit neantmoins que le Succre, dont ſe l'attirant, laiſſe par-apres l'eau pure ſans ſubſtance : pour laquelle cauſe, le ſecond iour de voſtre Confiture, ajouſterés de noūueau ſucre à voſtre ſyrop. c'eſt à dire, de nouuelle Caſſonade, la clarifiant, comme deſſus: à ce que voſtre Confiture ſe puiſſe, non ſeulement auancer, ains garentir du danger de corruption, qu'elle encourroit ſejournant par trop dans l'eau. Continuerez telle augmentation, de deux en deux iours, afin de fortifier de coup à autre, voſtre ſyrop : auec ceſte obſeruation, que comme au commencement eſt neceſſaire le ſyrop eſtre fort liquide, pour les raiſons dittes, au contraire, à la fin de la Confiture, le faut fort eſpez, voire deſchargé de toute eau, afin que le pur ſucre reſtant, parface & nouriſſe la Confiture, ainſi qu'il appartient. A quoy conuient aller curieuſement, & noter que le ſyrop ſe deſcuit, à toutes les fois qu'il eſt ietté ſur le fruit; tant parce qu'il ſe deſcharge de ſucre, le donnant au fruit, que par ce auſſi que le fruit au lieu du Succre qu'il reçoit, luy contribue en contr'eſchange, ſon humeur naturelle, ainſi qu'a eſté dit. Or comme au premier iour, le ſyrop eſt fort clair & liquide, au ſecond, le ſera vn peu moins, c'eſt à dire, s'eſpeſſira : au tiers encores plus, par tels degrés auanceant touſiours iuſques au dernier, auquel conuiendra donner la derniere cuite au ſucre. Ce qu'on fait, & par l'aiouſter de nouuelle matiere, & par la patience du bouïllir ſouuent, moiennant laquelle, le ſyrop s'acheue de cuire : ayant lors attaint le poinct neceſſaire en ceſt endroit, quand eſtant ſur le feu, il ne fume plus, ou peu, & qu'il file comme glu. Mais la principale eſpreuue, eſt, de viſiter voſtre Confiture, cinq ou ſix iours apres l'auoir acheuee, ou cuidé l'acheuer, pour en iuger à l'œil : n'y faiſant rien plus, ſi elle n'a acquis aucune ſenteur extrauagante, & ne fait ſigne de ſe moiſir. Mais s'il auient qu'elle ne ſente bon, & iette des fleurs de moiſiſſeure au deſſus du ſyrop, le remede ſera au rebouïllir, vne ou pluſieurs fois: & en ſomme, autant que de beſoin ; ce qui pour tous delais, ſe recognoiſtra dans douze ou quinze iours. Lors ſerrerez vos confitures, comme parfaites : à la charge,

Naturel du Fruit & du Sucre.

Cecy eſt à noter.

Signe de la parfaite cuiſſon du ſucre.

CONFITVRES. d'en tenir les vazes bien clos, pour la netteté, & qu'elles trempent tousiours dans le syrop, pour les prendre là durant l'annee, à mesure de l'vsage les mangeans liquides: ou de les en retirer pour les mettre au sec, ainsi que ci apres sera monstré.

Combien de iours à confir les Escorces d'Orãge.

CESTE est la generale façon de confir au liquide de toute sorte de fruits, reseruant en lieu conuenable, les particularitez requises selon le naturel de chacune espece, pour toutes estre maniees, ainsi qu'il appartient. Et à l'auance diray, que touchant les Escorces d'Orange, ie ne leur donne que six ou sept iours pour confire, à cause de leur peu d'espesseur: estant raisonnable, que les fruits plus massifs, demeurent plus de temps à se preparer, que les minces. Ainsi l'escorce d'Orange se rendra belle, blanche, translucide, grosse & enfle, selon sa qualité, aussi de goust agreable, sans tenir rien de l'amer. Mais pour auoir des escorces d'Orange confites, tenans vn peu de l'amertume, pour donner quelque petite pointe piquante à la Confiture, selon le desir d'aucuns, & qu'aussi la diuersité est agreable, on le pourra faire en espargnant la peine de peller les Escorces, d'où tel goust procede: & seruira aussi telle pellicule, à colorer de jaune doré les Escorces confites dont elles s'en representeront belles & claires. Et à ce aussi que l'amertume ne se face sentir auec importunité, l'on la corrigera auec du sel, & en suite l'on conduira la Confiture en ceste maniere.

Encores des Escorces d'orange d'autre façon.

LES Escorces d'Orange coupees par quarties, seront mises dans l'eau fraische & nette, en vaze de terre vitree, y ajoustant du sel, selon la quantité des escorces, asçauoir, vne bonne poignee pour trois ou quatre douzaines de quartiers d'Escorce. Vn couple de iours reposeront là vos Escorces: au bout desquels, l'eau deuenuë rousse (par l'humeur de l'escorce se l'attirant à soy) sera ostee, & en sa place mise d'autre, aussi fraische & nette: laquelle de mesme sera changee en autre eau, deux fois le iour, soir & matin, durant neuf ou dix iours, reïterant tel remuëment, tant que verrez l'eau en sortir rousse; cessant lors, qu'elle paroistra claire & blanche, signe d'en auoir vuidé toute l'humeur causant la couleur rousse à l'Escorce, & par consequent, la plus-part de son amertume. A la couleur & à la saueur de l'Escorce, aussi s'esprouuera le mesme. La couleur claire & transparente, manifeste que l'eau en aura emporté tout ce qui rendoit l'Escorce obscure: Et la saueur, nullement salee, ains, vn peu amere, que l'Escorce sera au poinct que la desirez. Adonc, tirerez les Escorces de la derniere eau, pour leur faire le passage, comme dessus, asçauoir dans l'eau bouïllante. Et apres auoir preparé le syrop à la maniere susdite, le verserez tout bouïllant sur les Escorces estans arrangees dans la terrine.

Diuers naturel des fruits. & du Sucre.

CECI sera noté, qu'aucuns fruits desirent d'estre raffermis par le sucre, à cause de leur molesse: au contraire, il y en a d'autres, qui en veulent estre amolis, à cause de leur durté. Aussi doit-on considerer, que le Sucre produit effets contraires, selon qu'il est employé: car ietté chaud, sur le fruit, l'affermit: & froid, l'attendrit. Sous lesquelles distinctions & considerations, l'on ouurera asseurément: & de telles obseruations generales, viendrons aux particulieres. L'Escorce d'Orange, despoüillee de sa pellicule iaune, demeurera tendre, estant confite, bien que le Sucre luy ait esté donné tousiours bouïllant: non celle qui n'aura esté pellee, dont est question

ſtion en ceſt article; par ce que la pellicule iaune attachee au blanc, l'en- CONFI-
garde de s'enfler & attendrir, & par conſequent, l'eſcorce reſte dure, plus TVRES.
que de raiſon: voire d'autant plus, que plus chaud luy aura eſté donné le ſucre. Pour lequel vice corriger, autre que froid ne iettera-on le ſyrop deſſus ces Eſcorces-ci, c'eſt qu'apres l'auoir bouïlli & preparé comme il appartient, l'on le l'aiſſera refroidir, puis on l'employera: excepté le premier iour de la Confiture, durant lequel, l'on iettera ſur icelle le ſyrop liquide, tout bouïllant, pour ouurir le paſſage au Sucre dedans le fruit. C'eſt auis ſeruira auſſi pour certains autres fruits, qui de meſme ceſtuy-cy, craignent l'importune durté, comme les Coins & les Meſles, ainſi qu'il ſera repreſenté. Autant de iours que les precedentes Eſcorces, celles-cy auront pour confir, c'eſt aſçauoir ſix ou ſept, au bout deſquels, les retirerez en vaze bien bouché attendant l'vſage. Lequel tant agreable n'en ſera-il en leurs premiers moix, qu'és ſubſequens: pour le loiſir qu'elles auront eu de ſe nourrir dans le ſucre. C'eſt pourquoy, iamais les Confitures au ſucre ne ſont ſi bonnes recentes, qu'vn peu vieilles: le temps à la longue, faiſant candir le ſucre, ſans moyen, dans le fruit, à la loüange entiere de la Confiture.

Pois & feves.

LE PRINTEMPS, eſt auſſi la ſaiſon à confir des Pois & des Feves en gouſſes, les prenans verts, non encores meurs, ains tendres, commençans à faire graine. Ces deux fruits pour la ſympathie de leur naturel, ſe confiront enſemble. Des gouſſes de Pois & de Fevues les plus groſſes qu'on pourra choiſir, vertes & tendres, ſeront cueillies au iardin; & tout fraiſchement ſans leur donner loiſir de ſe fleſtrir, apres les auoir lauees auec de l'eau claire, ſeront miſes dans la ſaumeure, pour y demeurer dix iours, pour le moins: du plus n'y ayant aucun terme, car ce ſera tant qu'on voudra. Le ſel a pluſieurs regards: oſte l'odeur ſauuage & naturelle du fruit: affermit le fruit, pour reſiſter à la violence du ſucre en le confiſſant: & luy conſerue ſa naïfue couleur ſans deſchet, meſmes en ceux-cy, la verte, auec laquelle ſortent de la dernierre main du Confiſſeur. La ſaumeure ſera faite auec de l'eau claire & fraiſche, dans laquelle iettera-on abondance de ſel, bien net, pour la fortifier iuſques là, qu'elle porte l'œuf en coque nageant au deſſus, qui en eſt la vraye eſpreuue. Mais de peur de faillir, vaut mieux y mettre trop de ſel, que peu; veu meſme que c'eſt ſans perte, puis que le ſuperflu ſe treuue au fonds du vaze; & faillant en ceſt endroit, la ſaumeure, s'empuantiſſant, corromproit le fruit. Crainte qu'il ne ſe faut donner prenant garde à cela, ains tant longuement qu'on voudra, s'y nourrira le fruit, ſain & entier, moiennent qu'il trempe continuellement: ce qu'on fera faire, par la peſanteur d'vn quarreau de brique ou pierre platte, mis ſur le fruit l'enfonceant dans la ſaumeure: & qu'en icelle, l'on ne trempe iamais, ni la main, ni le fer, ni le leton, ains ſeulement le bois & l'argent, pour les raiſons dittes ſur autre propos, conuenable à ceſtuy-cy. Le vaze en ſera de verre, ou du moins de terre vitree, pour reſiſter au ſel. Le bois n'y eſt par trop impropre; mais telle matiere eſt reſeruee pour tranſporter la ſaumeure, auec les fruits dedans, d'vn lieu en autre; la neceſſité du charroy ainſi le voulant, puis qu'en tel ſeruice, ne ſont propre, ni le verre, ni la terre.

L'on les ſalera.

Proprieté du Sel.

Comment preparer la ſaumeure.

Confityres. Les Pois & Feves seront dessalees.

Passes les dix iours, les Pois & Feves pourront estre tirés de la saumeure, pour continuer les erres de leur preparation. Pour ce faire, auec la mesme curiosité que nous les auons salés, nous les dessalerons, leur ostant entierement tout le goust du sel, sans leur en laisser seulement l'apparence: afin de rendre nos fruits compatibles auec le Succre, puis que c'est auec lui, que nous les confissons: autrement la chose ne se pourroit accorder, pour la contrarieté naturelle des saueurs du sel & du Succre. Dans vingt-quatre heures cela se fait tres-bien, aiant la commodité de l'eau de la fontaine ou de la riuiere, mettant le fruit dans vn panier d'ozier au courant de l'eau: mais telle aisance defaillant, ce sera dans vn grand vaze à large ouuerture, que dessaleront nos Pois & Feves. Là en abondance d'eau fresche, ils tremperont six ou sept, jours, à chacun remuant d'eau nouuelle trois ou quatre fois, & en somme, jusques à ce que le fruit ne tienne rien du sale, ce que recognoistrés à la saueur, ouurant vn Pois & vne Feve des plus gros, & à leur interieur les goustant.

Dix iours seront emploiés à ceste Confiture.

Estans dessalés les Pois, & les Feves, le passage s'en fera boüillát dans l'eau, dont l'espreuue de l'espingle ne sera obmise, pour tant plus asseuréement ouurer. Puis vn peu sechés sur des seruietes, en suite posés dans la terrine vitree, finalement le syrop liquide & bouillant sera jetté par dessus, par la continuation de dix jours, deux fois chacun, accommodant le syrop par augmentation de la Cassonade & rebouillemens, jusques à la perfection, comme a esté monstré. Et à ce qu'auec quelque aisance, l'on vuide la terrine de coup à coup, pour rebouillir le syrop, selon la necessité de ce mesnage, le moiẽ sera, de percer la terrine én bas & au trou mettre vn robinet, d'où sans grande peine, retirerés le syrop au besoin. Et par telle commodité, vos fruits demeurans asseurés dans la terrine, ne se froisseront nullement: comme autrement il ne se peut faire, que quelqu'vn ne se rompe, versant le syrop par le dessus de la terrine.

Artichaux.

Povr confir des Artichaux, conuient les prendre ieunes & tendres, petits, non guieres grands, pour estre capables de si gentille Confiture: belle sur plusieurs autres, & de plaisante representation, quand faite au sec il semble voir l'Artichau sortir freschement du iardin, auec ses ailerons pointus & entiers, & sa naifue couleur verte, telle se la conseruát iusques à la fin. Les cueillant, l'on leur laissera deux doigts de la queuë, afin de les manier aisément: & sans delaier, pour crainte de la flestrisseure, directement du iardin (aprés, toutesfois, les auoir laués auec de l'eau fresche) seront jettes au sel, & d'icelui tirés au bout de dix ou douze jours, non deuant, pour les dessaler. Puis le passage fait, seront arrangés dans la terrine, afin d'y receuoir le syrop, preparé comme dessus: & de mesme l'emploiant, dans autres dix ou douze jours, se treuueront prests à estre sechés, receuant leur dernier Succre.

Cerizes ou Agriotes.

Avtrement que les precedens fruits, l'on confit communement les Cerizes, car c'est à vne seule venuë qu'on cuit dans le Succre, non à plusieurs. ainsi presques aussi tost s'acheuant telle Confiture, qu'on la commence. Ce sont les Agriotes ou Cerizes aigres, dont est question en cest endroit, plus propres à confir que les Guines ou Cerizes douces, & plus recerchees pour leur goust aigret, salutaire aux febricitans. Le temps passé, l'on

l'on confissoit ce fruit dans le syrop de Succre, fait auec de l'eau pure: auiourd'hui auec raison, l'on fond le Succre dans le ius d'autres Cerizes aigres, sans autre humeur, dont se compose vne gelee tres-propre pour des-alterer les malades, vtile aussi pour conseruer les Cerises confites, bien & longuement. Le moyen en est tel. Trois liures de Cerizes des plus grosses & mieux choisies, sont apprestees. Si ce sont de celles qu'on appelle grosse Agriote, elles serõt prinses vn peu verdelettes, non trop meures, de peur d'importune douceur, à laquelle elles tẽdent se meurissans. Si des autres, l'on les laissera meurir iusques au dernier poinct, car pour leur naturel aigre, quelques meures qu'elles soiẽt, iamais ne se rẽdent-elles trop douces. La queuë leur sera couppee à demi, afin que par le trõçon restãt, elles puissẽt estre nettemẽt prinses à la main dãs le vase, pour s'en seruir. Deux liures de Succre fin, serõt emploiees à la quãtité des Cerizes susdites (la Cassonade n'estãt ici propre) qu'on infusera dãs le ius de Cerizes aigres, icelui tiré de plusieurs Cerizes, ausquelles l'õ aura arraché la queuë, osté le noiau, & passé à trauers d'vn linge. La quantité du ius ne se limitera, estãt meilleur d'y en mettre trop, que peu: parce que le trop s'exhalera, par la patience du bouïllir, là où le peu, causeroit la bruslure du Succre, par faute d'humeur. Et parce que communément les petites Cerizes aigres, ne sont si hautes en couleur, que les grosses, qui à mesure qu'elles se meurissent, se noircissent, pour colorer le ius susdit, appellé Agriotat, de trois ou quatre grosses Agriotes noires de maturité, en sera exprimé le ius dedans l'Agriotat, dont il s'en rendra plus agreable. Ces choses appareillees, le ius sera mis dans le poeslon ou cassette, & sur icelui, le Succre puluerisé, sans souffrir qu'il touche le cuivre du poeslon, de peur d'en attirer la senteur. Le tout bouillira à petit feu de charbon (l'escumãt tousiours auec vne cueiller d'argent ou de bois, iamais de fer ni de cuivre) iusques à ce que le syrop soit acheué de cuire, que cognoistrez, quand en ayant mis vne goute sur vne assiete, elle ne versera nullement, ni d'vn costé ni d'autre, ains se tiendra ferme estant rouge, comme rubi. Lors mettrez dedans les Agriotes, tout doucement, sans les froisser, les ferez vn peu bouillir, & iusques à ce commencent à se creuer. Ce que voyant, les tirerez du feu, les laisserez refroidir, auec la patience requise en cet endroit, puis les logerez dans boëtes de verre, y versant dessus l'Agriotat dont elles seront couuertes, y trempans dedans. Les boëtes seront bien fermees auec du parchemin, & finalement exposees au Soleil, pour y seiourner cinq ou six iours, & par sa chaleur acheuer de cuire le syrop, qui par l'humidite du fruit, sera descuit. Mais cas estant, que sur abondant l'humeur, le Soleil ne la puisse consumer, le syrop faisant signe de se moisir, apres en auoir osté les fleurs de moisisseure, auec vne cueiller d'argent rebouïllirez le syrop sans les Agriotes, lui donnant la derniere cuite: finalement le remettrez sur les Agriotes, froid non chaud, de peur de creuer les Agriotes, & de rompre le vaze de verre. CONFITVRES.

En suite, viennent les Amandes. Le naturel de ce fruit, est de se descheoir en confissant: & afin que les Amandes estans confites, restent de passable grandeur; preuoyant cela, ne faudra ici employer que les plus grandes, telles curieusement les recercheãt, mesme les races particulieres, à ce les plus propres. Nous les cueillirons de l'arbre, non endurcies, ains encores fort tendres: leur osterons la bourre grise couurant le vert, pour mettre en euidence *Amandes.*

telle

CONFITVRES.

telle belle couleur,semblable à velours vert, & auec icelle les confirons. Le moyen de despoüiller les Amandes de telle bourre, est la lexiue preparee auec des cendres de chesne : mais cela se fait fort proprement, & beaucoup mieux qu'auec le cousteau,quelque curiosité qu'on y sçache apporter. Apres auoir fait bouillir demi quart d'heure,des cēdres de chesne bien nettes dans de l'eau, l'on passera le tout à trauers d'vn linge,le versant dans vne terrine, où estant reposee la lexiue,le grossier des cendres,comme lié,s'arrestera au fonds,laissant l'eau claire au dessus:laquelle prinse de là,doucement sans esmouuoir la lie,sera mise bouillir dans vn poeslon sur feu clair:bouillant,les Amandes y seront eschaudees deux ou trois à la fois, les iettant dans l'eau, où ayant bouilli vne onde,les en retirerez auec la cuillier percee, les mettant sur vne seruiete grosse, & neufve, auec laquelle frottant l'Amande vn peu rudement,en enleuerés la bourre grise, descouurant le beau vert. Si la lexiue n'est assez forte,ne seruira de rien sans pouuoir enleuer la bourre. Si trop,gastera tout,escorcheant l'Amāde iusques au blanc. Au remede. La foiblesse de la lexiue, se fortifiera par bouillir, ce seul moyen faisant exhaler l'eau sur-abondante, causant la foiblesse. Le trop de force, se corrigera auec de l'eau,en mettant dans la lexiue,la quantité requise,comme se monstrera par la preuue,à laquelle vous arrestant,acheuerés d'esbourrer vos Amandes,iusques à vne,aioustant de l'eau à la lexiue, lors qu'en bouillant, elle se fortifiera par trop, comme le recognoistrez par l'œuure mesme. Ce fait, ouurirez le passage aux Amandes,les bouillant dans l'eau claire:puis les secherez entre deux linges,& sans leur donner loisir de se refroidir,les larderez auec de la canelle,de long en long,non en trauers,de peur de les percer mal à propos,& par consequent les difformer. Tandis, le syrop s'apprestera. Et estans vos Amādes mises dans la terrine, là seront confites,anec pareil syrop, y employant dix iours,auec semblables obseruations que dessus. Ainsi aurez des belles Amandes, vertes durant l'annee, non ridees, soit qu'elles demeurent au liquide,soit qu'on les passe par le sec.

La couleur verte aux Amandes confites.

Mettrez des tronçons de canelle dans les Amandes.

Noix.

DES Noix confirons-nous de trois couleurs distinctes, Noire, Verte, Blanche:pour toutes lesquelles,est necessaire eslire fruit de grande race & tendre, duquel se fait Confiture de valeur, recerchee & pour le goust & pour la santé,tres-propre pour l'estomach. La maniere la plus receüe,est celle dont ls Noix restēt Noires. Les Noix sont pelees auec vn cousteau, en mesme temps les iettans en l'eau fraische,dans laquelle trempent continuellement durant neuf ou dix iours, chacun iour les remuant d'eau nouuelle, trois ou quatre fois,& en somme,iusques à ce que l'eau en soit claire. Apres, le passage s'en fait, puis les Noix sont lardees auec de la canelle, en long & en trauers (iamais auec du girofle, bien que ce soit de l'vsage inueteré de plusieurs) & finalement,logees dans la terrine,pour y estre confites auec le syrop,dans dix iours.

Noires.

Vertes.

POVR la couleur Verte, trois moyens y a-il. Au lieu de peler les Noix, l'on les perce en trois ou quatre endroits, afin de leur faire vuider la liqueur maligne,leur causant la noirceur : mais ce sera auec du bois dur & poinctu, non auec du fer, de peur de la roüille percees,serōt mises tremper dans l'eau courante, s'il est possible, afin que la liqueur sortant par les trous,ne s'arreste nullement sur les Noix,pour les en noircir. Au defaut de telle commodité, ce

té,ce sera dans vaze à large ouuerture, qu'on les trempera en abondance d'eau, dont on les remuera; sept ou huict fois le iour, durant dix ou douze; passés lesquels, elles sont pelees auec vn cousteau de rozeau ou canne, non de fer, pour les raisons dittes. Le vert paroistra dessous la pellicule, icelle ayant engardé l'humeur maligne d'y penetrer, s'estant vuidee par les trous. A mesure qu'on pellera les Noix, seront iettees dans l'eau fraische, & de là dans la boüillante pour le passage. CONFITVRES.

AVTRE moyen pour rendre les Noix vertes, est la lexiue, faite, non auec des cendres, ains auec de la chaux viue, ou neufve. La chaux trempe vingt-quatre heures dans l'eau fraische, apres est boüillie vne bonne heure sur feu clair, finalement passee par vn linge, & ayant telle lexiue seiourné dans vn vaze, iusqu'à ce que la lie s'en soit arrestee au fonds d'icelui, l'eau claire du dessus prinse; sera boüillie dans vn poëslon sur feu de flamme, & boüillant, dans icelle seront eschaudees les Noix, comme les Amandes, & ainsi qu'elles, frottees rudement auec vne seruiete neufve & de linge grossier, pour leur enleuer la pellicule exterieure, cachant la couleur verte. La foiblesse & la force importunés de la lexiue, sont corrigees par le boüillir, & par l'eau, comme a esté veu à la lexiue de cendres. &

AVSSI par le sel se rendent vertes les Noix, car ayans trempé dans la saumeure quelques quinze iours ou trois sepmaines, & apres dessalees, facilement s'enleue leur, premiere peau, sous laquelle, le vert paroit preserué de la maligne humeur noircissante, que la force du sel aura fait vuider, par les pores de la Noix.

QVANT à la couleur Blanche, elle procede directement de la main, c'est à dire, du tailler: car pour blanchir les Noix, sans les percer ni tremper aucunement, ne faut que les peller iusques au blác, leur ostát tout le vert (c'est pourquoi, ici faut employer les plus grosses Noix) & sur le blanc façonner au cousteau, les Noix à la semblance de la coque endurcie d'vne vieille Noix, par le moyen de laquelle gentillesse, les Noix confites au sec, ressembleront aux communes de mesnage. *Blanches.*

TOVTES lesquelles Noix, quoi que differentes de couleurs, seront au reste traittees de mesme sorte; touchant le passage, le larder auec de la canelle, le syrop, & le temps de l'application.

LES Noisilles ou Auelaines seront prinses en rame ou en escosse, pour confire. L'on les cueillira deuant qu'elles ayent grené, encore fort tendres, auec leur coque ou escosse bien esparpillee, & aisserons esleués. Pour plus de beauté, plusieurs Noisilles attenans par les queuës, seront laissees ensemble, lesquelles vnies, se maintiendront auec leur naturelle couleur, iusques à la fin. Est necessaire de les passer par le sel; puis dessalees, les exposer au syrop. Ne veulent aucune canelle, ni autre moyen pour les confir, que le Succre, leur faisant tenir mesme chemin qu'és precedents fruits, & les acheuans au sec, sorties du liquide. *Noisilles.*

DES Laictues, se fait la Bouque-d'ange, ainsi appelee telle Confiture, pour son precieux goust, & faculté de desalterer les febricitans. C'est seulement le tronc de la Laictue tige ou coston qui est ici employé, qu'on prend, encores tendre, deuant que la plante ait meuri la graine. Pour l'auoir gros, cóme le poulce, cóuiét eslire la race de Laictues de la plus grãde sorte, *Laictues.*

comme

CONFI-TVRES.

comme sont communément les vertes, qui ne se resserrent en pomme. Le tronc sera coupé tant long qu'on pourra, & si bien nettoié, que sans empeschement, l'on le voie transluire le regardant à la clarté du Soleil. Ainsi appareillés tels tiges seront mis au sel pour dix iours: puis dessalés, logés dans la terrine, finalement confits auec le syrop durant dix autres iours, attendás dans la terrine, d'estre tirés du liquide pour estre mis au sec, digne article de telle Confiture.

Conuiēt leur remuer de syrop,

Et d'autant que la beauté de ceste Confiture depend de la clarté de son corps, l'aiant diaphane & translucide, & qu'elle pourroit estre obscurcie, par la continuation du seruice de mesme syrop, qui par reiterees ebullitions, se ternit: est requis lui changer de syrop, vn couple de fois, durant les dix iours, qu'on emploie à parfaire la Confiture, à chacune fois, lui faisant du syrop nouueau, auec nouuelle Cassonade, le lui donnant liquide & espés, selon les iours, & l'art, ci dessus remarqué. Dont se rendra vostre Bouque-d'ange, claire & transparente, comme desirés. Mesme consideration conuient auoir du Carbassat; de l'escorce & de la chair de Citron, des Abricots, des Prunes, & autres fruits clairs; pour lesquels seruira cest auis, sans le redire. Et se fera ce changement ci, sans nulle despense, emploiant à propos le syrop qu'on retire du fruit (bien qu'il ait serui) à faire d'autres Coufitures, dont l'obscurité n'a besoin de tant particuliere recerche.

& Noter ceci pour toute Confiture claire.

Petis Melõs & Concombres.

Av sel mettra-on des petits Melons & concombres entiers, de deux à trois doigts de long, verts & fort tendres, pour apres y auoir demeuré dix ou douze jours, les dessaler, & en suite confir, pour finalement les mettre au sec où sans dechet, ni de corps ni de couleur, se representeront tres-bien.

Petits Limons & Oranges.

De mesme l'on fera des petits Limons & Oranges, entiers, soit pour les saler, dessaler, confir au liquide, soit finalemét, pour les faire passer par le sec, duquel sortiront beaux à voir, pour leur naturelle figure, & naifue couleur: estans aussi plaisans au manger, pour leur bon goust, & salutaire à la santé.

Abricots.

En ce rang seront les Abricots, le temps ainsi l'ordonnant. Nos pres cófissoyent les Abricots, à la maniere des cerizes, tous entiers, sans peler, les faisans cuire dans le sucre, à vne seule venue, & les gardans toute l'annee dans le syrop. Aucuns tiennent encores telle façon. Mais la pluspart les pelent, & leur ostent le noiau, les applatissans en rond, comme prunes de Brignole, les confissans à la maniere susdite: & comme par succession de temps, l'on apprend tousiours quelque chose de nouueau, y en a qui les mettent au sec, où ils se representét bien, beaux & clairs. Mais qui desirera auoir des Abricots, encores mieux qualifiés sans guieres s'escarter de leur naturel, gardans beaucoup de leur naïfue couleur, ayát le corps transparant & diaphane, y voiant à trauers le noiau, les preparera ainsi. Choisira la meilleure race d'Abricots, sains & entiers, de belle couleur, non du tout meurs, ains vn peu verdelets & fermes, pour mieux resister au Succre: sans les peler ni ouurir, les iettera tous entiers dans l'eau bouïllante, pour le passage, les maniant doucement sans les froisser. Apres, seront arrengés dans la terrine, là confits auec les obseruations necessaires, mesmes de la qualité du syrop, representees, variant selon les iours; surquoi l'on ne se peut aucunement dispenser. Moiennant lesquelles, le syrop penetrera iusques au cœur du noiau, quoi-que la coque d'icelui

soit du-

foit dure & inamolissable: lequel noyau, estant naturellement de douce sa-ueur (comme des races d'Abricots y a-il, tels les produisans, qu'on mange comme noisilles) par le susdit ordre, se rempliront de Succre, & confiront comme la chair des Abricots: ainsi, en ce fruit, se trouuera double Cõfiture. Le noyau estant amer, selon l'ordinaire des communs Abricots, le Succre ne laissera de s'y rendre, adoucissant quelque peu son amertume, ainsi que notoirement le recognoistrez en les goustant. Apres que les Abricots confits auront seiourné au liquide vn mois, pourront estre mis au sec; receuans leur dernier Succre, qui leur donnera lustre requis à tant precieuse Confiture.

Confitures.

Les petites Poires musquees & blanquetes, suiuent pied à pied, les Abricots, pour le mesme qu'eux, estre traitees, au passage, au confir au liquide, & en suite, au sec. L'on ne les pellera ni fendra aucunemét, ains entieres, seront employees. Et, comme i'ai dit des noisilles, plusieurs petites Poires confira-on en vnió, si l'on les cueille de l'arbre, iointes ensemble par les queües, dót la Confiture se rendra plaisante, d'elle-mesme estant de tres-bon goust, cedant à peu d'autres.

Petites Poires & musquees & blanquetes.

Les plus grosses Prunes, sont en ce seruice-ci, à preferer aux petites, pour la difficulté plus grande, qu'on trouue du manier le petit que le gros fruit: ioint que la Prune se diminue fort au confir, la petite presque s'y aneantissant. Le goust est aussi à considerer, car tant meilleure sera la Confiture, que plus sauourenx en aura esté choisi le fruit. C'est pourquoy, les grosses Prunes Perdigones, Imperiales, Royales, & semblables, de grand corps & precieuse substance, sont recerchees pour confir. Et pelees sans noyau, & auec iceluy, entieres, sans peler, sont confites les Prunes ainsi qu'Abricots, où vous renuoyeray, pour les traiter de mesme. I'aiousteray ceci, que lors que voudrés mettre au sec vos Prunes, les sortans du liquide (i'enten de celles qui auront esté pelees, estans sans noyau) de deux ou trois petites Prunes, en façonnerés vne grosse, les ioignans ensemble, par le moyen du Succre, dont elles se conglutineront; & apres en seront cachees les commissures, par l'incrustation du Succre couurant le fruit, derniere main de toute Confiture.

Prunes.

Voici la saison ouuerte, pour toutes sortes de Poires d'Esté. D'entre leur nombre infini choisirez des mieux qualifiees, pour le goust & pour la beauté, grosses & charnues sur tout, sans pierres ni grauois. Non plus que les petites Poires, celles-ci, ne seront, ni pelees, ni fendues, ains entieres les confira-on auec le seul Succre, à la maniere ditte. Et pourueu que le passage soit bien fait, & le syrop bien apresté, ne doutés du succés, car le Succre penetrant à fonds les Poires, quelques grosses qu'elles soyent, les confira à souhait. Dont elles resteront sans dechet de corps, ni de couleur, se representans comme sortans de l'arbre, au partir du sec. De mesmes, seront conduites les Poires de l'Automne & de l'Hyuer, qui me gardera de redite. Plusieurs pelent les Poires pour confir, dont ils font bonne Confiture, mais non tant agreable que la susdite.

Poires moyennes & grosses.

Le Carbassat se fait de Courges longues, à cela estans meilleures que les Cougourdes-rondes: quant aux Citrouïlles, elles y sont du tout impropres, leur chair ne pouuant souffrir la chaleur du Succre, qui la fait fondre la rendant en broüet. Encores le col des Courges est à ceci meilleur, que le ventre. Du col, donques, nous en ferons des trenches, longues de demi pied, larges de deux

Courges.

CONFITVRES. de deux bons doigts, espesses d'vn petit pouce. L'on les escorcera curieusement, & aussi en seront ostez les grains du dedans, si point y en a en telle partie de la Courge, afin que les trenches demeurent nettes & claires. Ce fait seront mises saler dans vne terrine vitree, pour y sejourner dix iours, pour le moins. Mais pour l'abondance d'humeur que la Courge rend, ne sera besoin la ietter dans la sameure, seulement d'en couurir les tréches auec du sel menu, les mettant par littees, à la maniere qu'on sale les lards. Car reposant les pieces de Courge dans la saumeure commune, icelle se treuuant trop foible, par la susdite humeur aioustee, y auroit danger de corrompre le tout. Et à ce que les trenches trempent continuellement, comme il est necessaire, le sel n'y sera espargné, ains donné largement, sans crainte d'exceder, le trop se retrouuant au fonds du vaze. Apres, l'on les dessalera, l'on leur fera le passage, l'on les confira comme dessus, finissant par le sel, Outre les tréches de Courges faites en long, des pieces en quarré en seront taillees, larges de quatre doigts, espesses de deux à trois, qu'on prendra du col de la Courge, comme de l'endroit du fruit, le plus charnu, dont la Confiture se rendra bonne & agreable.

Melons & Concombres meurs. Ce n'est de l'vsage commun, qu'on confit des Melons ou Poupons meurs en pieces, comme des Courges, ains des verts, petits & entiers, ainsi qu'ai monstré: toutesfois, la chose est faisable, mon experience vous en pouuant asseurer. Soyent donques prinses des trenches de tel fruit, qualifié de rouge, maturité, & grandeur, de la mesure que voudrez: & apres les auoir pelees & esgrennees, les salerez sans eau, dans la terrine, comme dessus. Y pourrez ajouster des trenches de Concombres, pour la sympathie de ces deux fruits: les deschargeans d'escorce & de graine, afin que les pieces restent nettes.

Escorce & Chair de Citron. Dv Citron se confit l'escorce & la Chair, separément, & de chacun se fait tres-bonne Confiture, agreable au goust, & à la santé, mesme l'escorce profitable à l'estomac. Des trenches sont faites de l'Escorce, tant longues, comme est le Citron, espesses d'vn doigt. Et de la Chair, des pieces quarrees, rondes, triangulaires, & autres, qu'on taille à volonté. L'Escorce s'employe sans rien oster du dessus, comme là consistant le plus de la vertu de ce fruit. Toutes ces pieces sont salees, dessalees, & confites à la maniere susdite, puis mises au sec.

Auberges & Peches. Selon les saisons ie dispose des Confitures, au soulagement de la memoire de nostre mere-de-famille, qui par telle distinction des temps & des fruits, ordonnera de ce precieux mesnage. Les Auberges & peches se presentent ici, pour à leur tour estre confites entieres auec leur belle robbe vermeille, iaune, verte, & noyau dedans. Ce fruit se treuue capable d'estre confit, de la mesme façon que les Abricots, estant choisi des especes qui ont la chair plus ferme, & plus dure, à cause dequoi resistent bien à la violence du Succre, comme il est requis.

Paste de Peches, &c. De fort bonnes pastes sont aussi faites de ces fruits-ci specialement des Peches, dont la maniere en estant venuë de Genes, recommande telle sorte de Confiture. Ainsi l'on y procede. Les Peches pelees, mises en pieces, deschargees de noyau, seront cuites dans l'eau claire, sur feu de charbon, les remuant continuellement de peur de les brusler: & sans attendre que l'eau

soit du

soit du tout consumee en exalaison : l'on les passera par le tamis. Apres, seront remises dans le poëslon, y adioustant du Sucre fin en poudre, la moitié du poids du fruit, y comprenant le peu d'eau restante en icelui (comme si la paste auec l'eau, peze deux liures, y faudra mettre vne liure de Succre) pour là s'acheuer de cuire. Ce sera sur petit feu de charbon, remuant tousiours la paste auec l'espatule de bois, iusques à ce qu'elle soit assez cuite: & le cognoistrés quand cessera de faire escume. Lors la tirerez du feu, la mettant sur des vazes à large ouuerture, exposee au Soleil, afin que par sa chaleur la paste deschargee de toute nuisible humidité, procedante du naturel du fruict, s'acheue d'affermir, l'y tenant si longuement, qu'il suffise. Et à ce que pendant tel seiour, la poussiere & autres saletez n'importunent la paste: elle demeurera tousiours couuerte d'vn linge, si bien accommodé & rehaussé par appuis & soustenemens, qu'il satisface à ce seruice, sans destourner le Soleil que le moins qu'il sera possible. Plusieurs autres fruits pourra-on conuertir en paste, à la maniere susdite, comme Abricots, Prunes, Cerizes, Poires, Pommes, &c. sans autre particuliere obseruation, que du Succre, pour en donner tant plus aux fruits, que plus ils seront humides.

CONFITVRES.

Autre paste de diuers fruits.

LES Arseiroles & Framboises meures, se pourront confir de compagnie, & loger en communs vazes: ou en distincts & separez, comme l'on voudra. Aussi est-on en liberté, de les confir à vne seule venuë (à la maniere des agriotes (ou à plusieurs fois, ainsi que les autres Confitures: mais de les acheuer au sec, la petitesse du fruit n'en requiert la peine. Pour laquelle cause, l'on logera ces petits fruits en petits vazes plats & bas, de verre ou terre vitree, pour là estre prins durant l'annee, les mangeans au liquide.

Arseiroles & Framboises.

EN la propre maniere que les cerizes, sont confites les Cornoailles, c'est assauoir, dans le Succre infus au propre ius de ce fruit, duquel sans autre humeur, se fait le syrop, appellé *Corniat*, du nõ du fruit, dit en Latin *Cornia*: ainsi que celui des agriotes, *Agriotat*. Aussi sont ces Confitures-ci, de commune faculté rafreschissante, tres-propre pour les febricitans: leur petite aigreur naturelle leur estant agreable. En pots de verre, reposeront ces Confitures-ci, pour y estre prinses selon l'vsage.

Cornoailles.

DANS le syrop de Succre, seront confits le Vert-ius ou Raisins verts, pour les cõseruer toute l'annee. Emploierés ici les plus gros Aigrets ou Raisins verts, bien choisis; & apres leur auoir osté les queuës, les ietterés dans le syrop fait au Succre auec de l'eau claire, pour s'y cuire. Mais ce sera sur la fin de la cuite du syrop qu'y mettrez les Ver-ius, à ce qu'ils n'y sejournent beaucoup, de peur de les creuer: mesme cõsideration aiant sur le confir des Agriotes, comme il a esté veu. Ce faict, en semblables vazes que ceux des Agriotes seront logez les Vert-ius, pour y reposer iusques au besoin.

Vert-ius.

EN plusieurs sortes se confissent les Coins, en quartiers, en Cotignac, en Gelees, & encores de toutes ces façons-ci, diuersement, tant ce fruict est de facile maniment.

Coins.

FERES bon chois des Coins que desirez confir, les prendrez de franche race, beaux en couleur, odorans, & la quantité que voudrez employer. Chasque Coin sera mis en quatre ou six pieces, les pelerez curieusement, de mesme les deschargeans de tous grains. A mesure que les pelerez, les ietterez dans l'eau fresche, pour les preseruer de noircisseure. Leur ferez le passage dans l'eau

En quartiers.

CONFITVRES. dans l'eau bouillante: & apres en auoir lardé les pieces auec des tronçons de canelle, chacune en plusieurs parts, les logerez dans la terrine. Tandis le syrop, s'apprestera; mais ce sera auec l'eau où auront bouïlli les Coins, laquelle decoction, aidera à odorer le syrop; l'employant auec les obseruations representees, où toutesfois le naturel du fruit, requiert faire ceste exception, Que le Coin naturellement s'affermit à la chaleur du syrop, soit de Succre, soit de Miel, y ayant en fin, danger d'endurcir importunément le fruit, par la continuation du syrop chaud. Ce que preuenant, d'autre syrop que froid, l'on ne mettra sur les Coins, les quatre derniers iours de la Confiture, laquelle acheuee auec syrop ainsi qualifié, se rendra agreable, comme la desirés. Plusieurs, auec bon succés, confissent au Succre des Coins en quartiers, à vne seule venuë, comme au Moust & au Vin-cuit, mais ceste façon dont est question surpasse toutes autres, & pour la bonté, & pour la duree.

Cotignac. PAR deux moyens l'on fait des bons Cotignacs. Des Coins bien choisis seront cuits au four, entiers, sans peler, mis dans vaze de cuivre, bas, à large ouuerture, demeurans au four autant qu'vne fournee de pain. Ainsi, bien rostis, l'ō les pelera, pestrira, & passera à trauers d'vn tamis, ou d'vne toile neufve bien nette: puis l'on les acheuera de preparer dans le Succre. La quantité du Succre requise en cest endroit, est la moitié du poids des Coins. Telle l'y ajoindrez, non en syrop, ains en poudre, meslant l'vn auec l'autre. Apres, la composition mise dans la bassine ou casse pointue, sur petit feu de charbon, y sera acheuee de preparer, la remuant tousiours auec la spatule de bois, de peur de la brusture. *Cognoissance de sa cuite.* Le Cotignac sera cuit en perfection, quand il ne tiendra plus, ni à la casse, ni à la spatule, sur laquelle adresse vous arrestant, aussi tost que vous-vous apperceurez de tel despouïllement, le sortirez du feu, & de la casse, le logerés dans des vazes de verre ou de terre, ou dās des boites de bois, pour là estre prins selon l'vsage. Et à ce qu'aucune restāte humidité naturelle du fruit (comme il peut arriuer) n'amoindrisse & ne raual e beaucoup la bonté ou la beauté du Cotignac, les vazes & boites en seront exposees à l'air, pour trois ou quatre iours (non toutesfois au Soleil, ni à la rosee) où se desse-chant, demeurera le Cotignac ferme & solide, tel qu'on le desire. Aucuns ne *Autre moyen de faire le Cotignac.* passent les Coins par le tamis, ains les employent sortans directement du four, apres leur auoir osté la pelure & les grains. Mais non tant delicat s'en fait le Cotignac ainsi, qu'estant tamisé, dont deschargé de tout le grossier, reste du tout bon & beau. *Autre.* L'autre moyen est de peler les Coins, & tous entiers sans les ouurir, les mettre bouillir dans l'eau claire, iusques à ce qu'ils creuent, d'eux-mesmes se reduisans en paste: en suite, les passer par le tamis bien net: finalement, les acheuer de cuire dans la casse auec le Succre, en pareille proportion que dessus, & semblable ordre. Sur la fin de la cuite des Cotignacs, y ietterez dedans quelque once de canelle puluerisee, pour leur augmenter le goust: & si les voulez parfumer, vn peu de musc meslé auec la canelle vous satisfera, dont les Cotignacs s'en rendront tres-agreables.

Gelee. AVSSI en deux façons, l'on fait des bonnes Gelees de Coins. Les Coins hachez en menues pieces, sans peler ni esgrener, sont iettez dans l'eau claire au partir du cousteau, afin qu'ils ne se noircissent sentās l'air. La peleure sert à odorer la gelee, comme l'endroit du Coin le plus cuit, & les grains, à auancer le geler du fruit, en estant telle partie, ce qui plustost & plus facilemēt se gele.

gele. Dans grande poësle, en abondãce d'eau claire, seront bouïllis les Coins en feu clair; & si longuement, qu'ils viennent comme en paste. Lors les coulerés à trauers d'vne toile neufue bien nette, violemment, tant à ce que toute la matiere en sorte, que aussi pour auoir & profiter la plus propre à geler, qui est celle ne sortant de gré, ains qui se fait presser pour la difficulté de sortir de couloir, à cause de son naturel glutineux. Meslerés à ceste decoction, du Succre en poudre, le tiers du poids d'icelle, peu plus ou moins, & le tout ensemble ferés bouïllir dans la casse pointue, à petit feu de charbon & vni, afin que la gelee se cuise également de tous costés: laquelle deschargerés de toute l'escume qui se presentera, l'ostant curieusement, afin que la Gelee reste du tout belle. Et à ce qu'elle s'appreste tãt mieux sans crainte d'estre bruslee, la remuerés continuellemẽt auec la spatule de bois: aussi, coup à coup, regarderés l'estat de sa cuite, pour prendre auis du poinct de la tirer du feu. Ce sera sur vn marbre ou sur vne assiete, qu'en ferés les espreuues, y jettant dessus quelques gouttes de la matiere, laquelle s'y gelant à mesure de son refroidissement, manifestera d'estre assés cuite. Donnés-lui neantmoins la cuite asés forte, auant que cesser, mais auec vn jusques-où, afin de l'acheuer de cuire tout d'vne-main: voire est requis tendre vn peu au trop, afin qu'icelui supplee au descuire, qui lui auient dans quelques iours aprés (selon le naturel de tous fruits confits) sans lequel moien, la Gelee ne se pourroit remetre en bon estat: d'autant qu'on ne la peut recuire estant acheuee, comme l'on fait les autres Confitures. Mais ainsi maniant vostre Gelee, la rendrés ferme, de couleur rouge comme rubi, claire & transflucide, plaisante à la veuë & au goust, & de longue duree, selon le suiet. L'autre maniere de faire la Gelee de Coin, differe de la precedente en ceci, Que les Coins sont deschargés d'Escorce & de grains; deuant que les mettre bouïllir dans l'eau, Que le Succre en plus grande quantité que dessus, est mis dans la decoction auant que la tamiser, aprés auoir vn peu bouïlli. Au reste, en estans les facons ordinaires & communes, touchant le passer par le tamis; puis le cuire sur petit feu de charbon, & finalement loger ces belles Gelees dans vazes de verre ou terre vitree, façonnés selon la portee & dignité de si gentille confiture.

Confitures. *Cuite de la Gelee.* *Autre Gelee.*

PAR excellence, qnand l'on parle des Gelees, s'entend de celles de Coin: neantmoins, de certains autres fruits, comme de Cerises & Cornoailles, se font des Gelees, tres bonnes & precieuses, pour sains & malades. Et bien que nous aions outre-pasé le rang des Cerizes & Cornoailles, si est ce que pour la sympathie qu'elles ont auec le Coin, en cest vsage-ci, l'accompaignerons de Cerises & Cornoailles, pour faire des gelees. Les Cerizes ou Agriotes, choisies bien meures, seront deschargees de leurs queuës & noiaux, puis escachees, & exprimees à trauers d'vn linge bien net, le ius en tumbera dans vn vaisseau de terre vitree; sur lequel, aussi tost sera mis du Succre en poudre, & le tout versé dans vn poëslon, cuit sur petit feu de charbon, iusques au geler, comme dessus. La quantité du Succre, ne se peut prescrire, attendu l'abondance de ius requise en cest endroit, surpassant beaucoup le Succre, dont la Gelee s'en fera mieux & plustost, que si le Succre y estoit mis trop largement, & cela sans hazard, par la patience de la laisser diminuer par exhalaison. Moiennant laquelle, l'escumant tous-iours; pour la

Gelee de Cerizes.

CONFITV-RES. descharger de saleté, aiant feu esgal és costés du poeslon,& petit, vostre Gelee se fera à volonté,& se representer excellente en beauté,& bonté de couleur rouge, claire, diafane, & de goust tres-precieux.

Cornoailles. AINSI mesnagerés les Cornoailles,pour en faire de la Gelee,laquelle,& la precedente (comme les plus exquises des fruits) logerés dans des petits vazes de verre ou terre vitree, peinte à ce appropriés. Là se conserueront ces Gelees-ci, longuement en bonté & beauté, pour auec delectation, seruir,& à sains & à malades.

Mesles ou Neffles. LES Mesles, ou Neffles comme les derniers fruits cueillis, seront en suite les derniers confits. Sans les passer par le sel, l'on les confira selon l'ordre susdit, assauoir, à diuerses venuës, y employant dix jours. Sortans de l'arbre encores dures,non paruenues à maturité (car elles s'acheuent de meurir sur la paille) ayans leurs aesserõs pointus,sans sejourner,de peur de la flestrisseure, les jetterés dans l'eau bouillante, pour leur faire le passage:lequel faict,& arrangees dans la terrine,seront accuillies par le syrop liquide & bouillant. Mais ce sera seulement pour les deux premiers iours, que le syrop leur sera donné chaud, non pour les subsequents, crainte de l'importun affermissement, auquel les Mesles sont suiettes. Car au reste,iusques à la fin, autre que froid ne sera emploié le syrop,l'ayant au preallable fait bouillir & consumer selon l'art & l'obseruation des iournees, puis refroidir. Par là preuenant la durté du fruit, la Confiture s'en rendra belle & bonne, sans lequel moien, ne pourroit-elle estre de grande valeur, la durté en raualant la reputation, Les Mesles confites, seiourneront au liquide tant qu'on voudra, pour de là estre prinses selon l'vsage. Aussi,ce sera à volonté qu'on les en tirera, pour les mettre au sec, afin de receuoir la marque des exquises Confitures.

Des Pommes pour confir. TOVCHANT les Pommes, grand conte l'on n'en fait pour confir.leur naturel ne se ploiant guere bien à tel appareil. De les confir entieres sans peler,comme les poires,ne se peut,attendu que leur peleure,semblable à parchemin,resiste au syrop,soit de Succre,soit de Miel,ne lui permettant de passer iusques à l'interieur du fruit,comme il est necessaire. Et de les peler,non beaucoup plus grand auantage y a-il, parce que la Chair de la Põme,se dissout comme broüet, sentant la chaleur du syrop. Quelques races de Pommes neantmoins y a-il de Chair ferme comme Court pendu, Pomme roze, & peu d'autres souffrir le syrop, & par ce moien,se confir, toutesfois,pelees; car auec la peleure,aucune n'est à cela propre.Pour laquelle cause,des Pommes de la qualité requise,seront choisies,qui pelees,aprés mises en quartiers ou laissees entieres, seront exposees au confir à la maniere ditte. Aussi à estre confites à vne seule venue, les bouillant dans le syrop, comme les cerizes,& selon l'vsage de la plus commune Confiture. De conuertir les Pommes en paste, comme les Peches, la chose est faisable. aussi en ai-je representé ci deuant la maniere,où ie vous renuoie.

Fruits tronqués. AVSSI confit-on des fruits tronqués, mi-partis, en pieces inegales, de toutes especes,selon la fantasie,& qu'il s'accorde le mieux,comme Melons, Concombres, Courges. Laictues, mesmes des retailleures d'Escorce de Citron,& de ses rascleures auec,que les Italiens appellent *Citrogratato*:desquelles drogueries, se font des Confitures agreables, qu'on conserne dans le liquide

quide: & d'icelui pour mettre au sec, en seront tirees les plus grandes & maleables pieces, si ainsi on le veut.

CONFITVRES.

D E mesme, emploie-l'on plusieurs racines d'herbes medicinales, comme Buglose, Cichoree, Angelica, Campane, & semblables, qui auec les proprietéz qu'elles ont pour la santé, se laissent manger appareillees en Confiture. Toutes lesquelles racines, estans bien rasclees & lauees, pour les descharger de terre & autre saleté, & ostee toute importune durté, seront maniees comme les fruits, auec eux aians commune la façon de confir, la conseruation au liquide, & la liberté de les mettre au sec.

Racines medicinales.

V O I L A la vraie façon pour confir les Fruits au liquide : ceste-ci, en sera pour le S E C, à ce que nostre Confiture s'acheue de tous points, pour la bonté & beauté. C'est grand auantage pour bien ouurer au Sec, que d'auoir bien fait au liquide: voire en est-ce le fondement, sur lequel necessairement conuient bastir, où defaillant, rien de bõ l'on ne peut esperer de ceste Confiture. Nostre fruit doncques bien preparé au liquide, s'acheuera biẽ au Sec. Il attẽdra dans son syrop le loisir du Confisseur, & ce auec auantage, s'y nourrissant tant mieux, que plus il y sejourne. Mais pour auoir quelque limite en ce mesnage, noterés qu'aiant le fruit prins de Succre à suffisance, dans dix ou douze iours, par-apres ne s'en charge de plus, comme en estant rempli: pour laquelle cause, sera à vostre liberté, passé ce temps-là de le tirer du liquide pour le faire passer par le Sec. Biẽ est vrai, que le seiour au liquide accõmode le fruit ainsi que i'ai dit, en ce que se nourrissant dãs son syrop, s'en treuue par-apres plus rempli: parce que le Succre se candissant de soi-mesme dans le fruit, à la longue, le tient gros & ferme: laquelle cõsideration ne vous arrestera, pourtant, si desirés voir bien tost vostre Confiture parfaite. La plus-part des fruits enrollés ci deuant, confits au liquide, consentẽt d'estre acheués de confir par le Sec: voire tous sans nul excepter, se peuuent ainsi manier, si le trop petit corps d'aucuns ne les dispense d'en tenir le chemin. Les fruits que voudrés passer par le Sec, seront gouuernez en ceste sorte.

Confir au Sec.

P O V R vn preallable, les fruits seront lauez, afin de leur oster le syrop gluant estant attaché à leur superficie, leur empeschant, ou pour le moins, leur retardant le secher. Cela se fait dans l'eau bouillãte, les y iettant au partir du vaze, où ils auront seiourné dés le commencement de leur confir. Les grosses pieces de fruit seront plongees dans l'eau, vne à vne, auec la cueillier percee, & les petites, deux à deux à la fois, & toutes aussi tost retirees sans y faire qu'entrer & sortir, de peur que le trop seiourner, ne leur ostast de Succre plus que de raison. Lauees, l'on les esgoutera sur vn linge blanc, escartees les vnes des autres, puis l'on les sechera.

Faut lauer les fruits.

C E secher-ci, se fait par deux moiens, au Soleil & au Feu. Au Soleil, en plein Esté: & au Feu durant toute l'annee, mesmes au cœur de l'Hyuer. Si c'est au Soleil, le moiẽ est de mettre le fruit laué, dãs vn panier d'ozier long, comme vn berceau d'enfant ou d'autre figure, non au fonds du panier, ains suspendu au milieu par vn petit plancher fait auec des buschetes de menu bois ou vn trellis de fil d'archail, afin que le fruit ainsi esgaié, mesme sans s'entretoucher, soit penetré de l'air, pour auancement d'œuure. Et à ce que le fruit soit nettement, sans estre importuné de la poussiere ni d'autre saleté le panier sera garni au fonds, d'vn linge blanc, deuant qu'y arranger le fruit

Puis les secher ou au Soleil, ou

CONFI-TVRES. & au dessus, couuert en vouceure ou berceau : ainsi estant le fruit couuert & accommodé, expose au Soleil, y sejournera jusques à ce qu'il soit sec, prest à receuoir son dernier Succre, qui pourra estre dans trois ou quatre jours, aiāt le Soleil à propos, & que souuent visité, soit de fois à autre, retourné s'en dessus dessous. Sic cest au feu, vn moien fort propre y a-il pour ce mesnage, duquel se seruent les Confisseurs faisans estat de Confitures. C'est vn petit cabinet long & estroit, garni à plusieurs estages, comme planchers, esloignés l'vn de l'autre, demi pied ou moins ; faits de rozeaux refendus, ou de fil d'archail en trelis. & tant proprement accommodés, qu'ils s'ostent de leurs places & s'y remettent en glissant comme lietes, afin de changer de place à la Confiture qui y est mise au dessus pour secher: ce qu'elle fait, moiennant du feu allumé au dessous du cabinet, en vn four là basti occupant tout le bas d'icelui. Ce four est fait, comme à cuire du pain, aiant sa cheminee pour vuider la fumee, sans importuner l'interieur du cabinet : lequel par ce moien l'eschauffe à volōté auec beaucoup d'aisance. A faute de tel cabinet, satisfera à ce seruice-ci, vn garde manger fait des bons aix, de quel bois que ce soit, fermant à clef, garni de plusieurs petits estages, comme dessus, au bas duquel, l'on mettra du feu de charbon sans fumee, qui sechera tres-bien le fruit. Encore defaillant tel meuble, la mere-de-famille n'en estant accommodee, ne laissera pourtant de secher sa Cōfiture par ceste simplicité (suiuant l'vsage de chāps. où souuent se verifie l'engin surpasser la force, selon le prouerbe.) Qui est, En arrangeant sa Confiture dans des paniers, comme la voulant secher au Soleil, apres mettant les paniers sur des tripiers, & au dessous d'iceux, du charbon allumé, se prenant garde que le feu moderé, y demeure cōtinuellement vingt-cinq ou trente heures. En la cheminee d'vne chambre, ce feu s'accommodera tres-bien, pour la preparation du fruit : lequel demeurera à seureté, des chats & chiens, moiennant que la chambre soit close, & se sechera ainsi qu'il appartient dans le terme susdit, estant souuent visité, le tournant de tous costés, pour lui faire sentir la chaleur du feu.

Au feu.

SECHEE que soit la Confiture au Soleil ou au feu, tout aussi tost se rendra preste a receuoir son dernier Succre, dōt elle sera incrustee, comme d'vn exquis vernis, la representant belle à la veuë, & lui augmentant la bonté de son goust. Telle incrustation se fera aussi à loisir: la Confiture l'attendant tāt qu'on voudra sans interest, pourueu qu'on la face sejourner en lieu fort sec, non esloigné du feu, & deschargé d'apparence d'humidité. Iusques ici, c'est la Cassonade qui seule a esté emploiee à confir la plus-part de nos fruits : en suite, le Succre fin acheuera ce mesnage. Est requis d'estre pourueu d'vn petit fourneau, semblable à ceux des distilleurs, fait auec des briques & de l'argille, pour y asseoir dessus la bassine ou casse pointue, afin qu'aiant le feu au dessous, sans paroistre au dessus, face commodement ce seruice-ci. Au defaut d'vn tel fourneau, seruira le siege d'vn alambic commun de plomb, sur lequel la casse ou bassine pointue, s'asserra assés bien, ainsi sans grand mystere nous accommodans de ce qu'auons chés nous. Est aussi necessaire d'auoir vn fonds de corbeille d'vne torce, bourlet, approprié à receuoir la casse, lors que, chaude, d'on la sortira du feu pour la tenir droitement & fermement. Aussi d'vn gril de fer d'archail, on d'vn trelis fait de rozeau refendu, pour receuoir dessus le fruict au partir du Succre, tant

Cuire le Sucre pour le Sec.

Quels outils sont ici requis.

commodément, qu'escarté, les pieces ne s'entrepressent les vnes les autres. De certaines grandes cueilliers persees à grands trous pour tirer de la bassine le fruit le jettant sur le trelis. Lesquelles choses preparees, le Succre fin sera mis dans la casse auec force eau claire & nette, pour y cuire. Autant de Succre conuient employer en cest endroit, qu'on imaginera, estant fondu, pouuoir tremper & enueloper le fruit, qui sera la quantité requise. Mais de peur de faillir, y en mettrés plustost trop, que peu : car le reste que le fruit n'aura prins, se retrouuera dans la casse, ayant retiré le fruit. Par ainsi, ce ne sera que prester le Succre au fruit : qui pour ceste incrustation, n'en consumera pas beaucoup, ains peu suffira, puis que ce n'est que comme vernis, le Succre qui s'attache à la superficie du fruit, l'interieur n'en ayant besoin, par en estre rempli dés sa precedente Confiture.

CONFITVRES.

Combien de Succre.

A PETIT feu de charbon, l'on fera cuire le Succre en l'eau, sans le fruit, lequel l'on tiendra prest, attendant de le jetter dans le Succre à poinct nommé, tel estant necessaire de le choisir & prendre, sans se pouuoir dispenser d'auancer ny de reculer, de peur de rendre vain l'ouurage. Car de s'auancer tant soit peu, le Succre ne s'endurcira nullement, contre le fruit, au rebours de nostre intention, ains restera gluant comme miel, sans s'affermir. De retarder, le fruit se chargera par trop de Succre, s'y gelant mal à propos, dont il perdra sa couleur naturelle; & sans lustre aucun, enuelopé de Succre, ne semblera pas mesme estre Confiture, ains pieces de Succre : & pour fin le Succre ainsi mal employé, sera tenu au rang des choses perdues. A cest article donc l'on auisera soigneusemét, comme à la maistrise & au secret de la Confiture. Le Succre en cuisant, jette de l'escume, quelque fin qu'il soit, mesmes aux premiers bouillons : à fin qu'elle n'en salisse l'œuure, on l'escumera curieusement auec la cueiller persee. Quand le Succre ne fume plus, ne poussant en haut aucune vapeur, monstre l'eau que luy auiés ajointe, s'en estre allee en exhalaison, & qu'il est resté seul dans la casse, signe approchant du poinct requis, non le poinct mesme, pour lequel ne faillir, ainsi le recercherés. Visiterés de coup à coup, voire de moment à autre, vostre Succre, sans l'abandonner de la veuë, auec la spatule, esleuant son syrop en haut, le faisant filer dans la casse : auec ceste obseruation, que tant que le syrop continuera son fil en vnion, despuis la spatule jusques dans la casse ou bassine, le Succre ne sera encores assés cuit.

Quel feu.

Faut escumer le Succre.

MAIS lors seront arriués les vrais fines de sa parfaitte cuitte, quand il se conuertira en vessies, que treuuerés par ce moyen. Prenés auec la spatule du Succre au milieu de la bassine, jettés le violemment en haut, s'il est cuit ne retumbera en bas, ains s'en feront des vessies de diuerses couleurs, rouges, jaunes, vertes, comme celles de l'arc-en ciel, se promenans par la chambre auec admiration. Quant le filet du syrop cessant sa continuité, se coupera par le milieu, & qu'en se rompant, se recourbera en haut faisant vn petit croc, le bout du filet s'entortillant auec le reste qui tient à la spatule.

Signes de sa parfaitte cuite.

VOVS apperceuant de tel signe, comme du dernier & plus asseuré, sans dessayer, jetterés vostre fruit dans le Succre, pour y receuoir le sel de la Confiture. A l'instant que le Succre se sent touché du fruit, reuient aux termes qu'il estoit auant qu'il donnast aucun signe de sa derniere cuite, c'est à dire, se descuit, ainsi que le recognoistrés à la spatule: alors est necessaire de luy cótinuer

Poinct de ietter le Fruict dans le Succre.

CONFITVRES.

Blanchir le Succre.

le feu (mais doucement pour en reprenant) les erres de sa cuite, luy faire r'attaindre le poinct qu'auons marqué du recourbemēt de son filet. Approchāt lequel signe, faudra blanchir le Succre, afin qu'il ait plus beau lustre sur le fruict. Cela se fait en esmouuant & agitant le Succre auec quelque violēce, le battant ou auec vn bistortier mis au fons de la bassine, le tournoiant dans icelle, ou auec vn couple de trenchoirs de bois, les tenans, en chaque main, remuant de tous costés le Succre & le fruit. Et lors que, par ce moyē, verrés le Succre rendre vne escume blanche, & que le signe du croc sera reuenu, sans autre attēte, osterés la bassine du feu, la remettant reposer sur le fons de la corbeille, torce, ou bourlet; là apprestee; & en suite auec extreme diligēce, retirerés le fruit à tout la cueillere persée, le jettant sur le gril ou trelis; l'escartant si bien, que les pieces ne s'entretouchent nullement, afin de ne se prendre les vnes aux autres, comme elles feroient, auec destract, si elles s'entre-joignent tant peu que ce fut. Parce que lors, fort soudain comme en vn clin d'œil, tout le Succre se gele & s'endurcit, si que le fruict restant en la bassine, se trouue attrapé dans le Succre gelé; ainsi qu'on voit és eaux glacees des pierres, des bois; & autres drogueries y estre engagees. Et d'autāt que la Confiture se trouue plus belle, plus vnie, & plus lice, que de moins de Succre elle se charge en ceste action cy (cela dependāt de l'habilité de la retirer du Succre hors de la bassine, ne donnant loisir au fruict de s'ensucrer par trop) est icy à souhaiter, d'estre pourueu de plusieurs mains, soient griffes, cueillers persees, & autres instrumens; pour à la fois, retirer tout le fruit du Succre, par laquelle promptitude, la fin de vostre Confiture vous agreera. C'en sera voirement la fin, de là en hors, pour en manger, n'estant question que de la laisser refroidir. Aussi se rendra-elle dure, deslors qu'elle aura senti l'air. La logerés dans des boistes, que reposerés en cabinet sec, non aucunement humide, où se conseruera tres-bien plusieurs annees.

Quand retirer le Fruict du Succre.

Retirer les reliefs du Succre.

NOSTRE Confiture ainsi acheuee, les reliefs du Succre s'en mesnageront vtilement, les emploiant en autres Confitures. Pour laquelle cause, sera ramassé tout ce qu'on trouuera de reste dās la bassine, és cueillers, grils ou trelis, & autres vtenciles: & a prés le tout pesé, recognoistrés par ce qui vous restera, ne s'estre beaucoup consumé de Succre en cest endroit, pour les raisons dittes. Ce Succre-cy, rendurci comme deuant, reseruira au secher d'autres Confitures, qui en seront vernies, auec autant de lustre que les precedentes, pourueu qu'elles ne soient de celles dont la principale beauté, consiste à la clairté translucide du corps du fruit, comme Bouque-d'ange, Carbassat, Escorces de citron, Abricots & semblables, ains des autres obscures, comme grosses Poires, Amandes, Noix, Noisilles, Artichaux, dont la beauté ne paroit, qu'à l'exterieur reluisant, à cause que le Succre s'est quelque peu noirci en son premier employ, le feu & le fruit l'obscurcissant. Seruira aussi tres-biē ce Succre-cy à faire des Confitures au liquide, voire & des plus exquises. Comme de mesme feront les restes des syrops prins aux fonds des vazes des Cōfitures liquides, tout s'emploiant iusques à vne goutte, qu'à telle cause retirera-on, curieusement, sans rien en laisser perdre. Mais ce sera sous les distinctiōs susdites, que de n'estre emploiés qu'en Confitures obscures, nō aux claires, pour lesquelles est necessaire de se seruir de nouuelles Casonades clarifiees. Aussi moyennant telles distinctions & obseruations, la

Pour estre employez en autres Confitures. & Enquelles.

mere

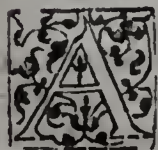
mere de famille se pouruoira d'excellẽtes Confitures, auec beaucoup plus de lustre que de despense ; & en mesnageant, fera des Confiture toutes nouuelles, qu'elle inuẽtera par son bon sens, ayant vne fois la cognoissance de la cuite du Sucre. Moiennant laquelle, trouuerés tãt aisé le maniment du Succre, qu'auenant que vous-vous laissiés surprendre au feu, en ceste derniere action de confir, vostre Sucre se gelant à l'impourueu auec le fruit dedans, la faute se refera sans grãde tare, auec peu de peine. Car il ne faudra que remettre de l'eau dans la bassine sur le Sucre ainsi gelé, pour le refondre, & en retirer le fruit auãt que de le laisser bouillir, puis acheuer de cuire le Succre comme dessus, y remettant dedans le fruit, quand les signes du crochet reaparoistront, selon les precedentes adresses, & par icelles parfaire l'œuure. *Confitvres.* *Moyen de refaire la Confiture mal faite au Sec.*

Avssi, auec pareille facilité, retirerés le Sucre des vieilles Confitures, quand il vous plaira, icelles ne vous agreans, afin d'en faire d'autres Cõfitures, où il s'appropriera, non indifferemmẽt pour toutes Confitures, ains seulement pour les obscures, Noix, Amandes &c. comme j'ay dit la chose parlant d'elle-mesme, que de n'employer le vieil Succre, en Confitures claires. Le succre se retire des vieilles Confitures ainsi : Hachés menu les Confitures, puis faites les boüillir dans abondance d'eau, sur le feu de flamme assés fort. L'eau retirera à soy le succre du fruict, lequel demeurera sans saueur, comme le recognoistrés au goust: lors le retirerés de la poesle auec la cueiller persee, & aprés clarifierés le succre meslé en l'eau, auec vn œuf, le passant par vn linge, comme les autres syrops. De mesme, l'emploierés vous en cõfiture; si mieux n'aimés de retirer le succre sec & en masse, ce que vous ferés par la patiẽce du boüillir, l'aiant auparauãt biẽ clarifié, & passé par le tamis, à fin de l'auoir tant plus net, lequel à la longue trouuerés endurcy au fons de la poesle, mais sur la fin de la cuite, faudra que ce soit du feu de charbon, qu'on se serue, nón de flamme. *Retirer le succre des vieilles Confitures ne vous agreans.* *Confitures au miel.*

Par les precedens discours, appert la Confiture laissee au liquide toute l'annee, estre de plus de despense que la seche; attendu, qu'estant necessaire icelle tremper continuellement dans le syrop, elle en consume du iour à autre : dont pour l'allonger, il y faut souuẽt adiouster du nouueau succre. Là où la seche, sans autre soin que de la tenir en lieu non humide, se garde sans deschet, dans des boistes de bois, tant longuement qu'on veut : & pour comble de loüange, le succre que ceste Confiture cy vous laisse lors qu'on la seche, vous seruira vtilement & à faire des nouuelles Confitures, comme j'ay dit; & en tartelages, & à autres ouurages de four & de cuisine, auec plaisir & espargne.

Ainsi se manie la Confiture au succre. De mesme se maniera celle qu'on fait.

AV MIEL,



AVEC lequel l'on confit toutes sortes de Fruicts. De les nommer nom par nom, ce seroit ennuieuse non vtile redite, estãs enroollés cy deuãt. Non plus est besoin d'en particulariser la façõ, puis que le succre & le Miel, l'ont cõmune pour ce seruice-cy, que de cõfir les fruits au liquide. Auec l'œuf est clarifié le syrop du miel, qui est ietté *Confitures au miel.*

CONFITVRES.

le fruit fort liquide auquel auparauant est fait le passage dans l'eau bouillante, à la preuue de l'espingle. Dans dix iours est remply de Miel, dont la Confiture s'en treuue au liquide: pourueu que l'employ du syrop ait esté fait sous les principales & necessaires remarques: qui sont de le tenir fort liquide au commencement, aprés, l'espessissant selon les iours. Aussi lardera-on auec de la canelle, semblables fruits que dessus. Moyennant lesquelles obseruations, vostre Confiture se rendra belle & bonne pour estre mangee au liquide durant l'annee.

Le Miel tient pied au succre, iusques au liquide: mais de passer plus outre au sec, ne se peut, n'ayant le Miel la faculté de s'endurcir & rendre glissant en incrustatio n, comme le succre. De mesler les matieres n'est du commun vsage, estans les Confitures acheuees au sec, commencees au succre, comme a esté veu. Neantmoins peut on secher au succre les Confitures qui auront esté faites au liquide auec du Miel, science procedee de l'auarice de certains confisseurs, qui ont manifesté, faisable, ce qu'on souloit estimer impossible. *A quelque chose mal'heur est bon*, comme dit le prouerbe. Telle trōperie descouuerte, seruira à nostre mere-de-famille, à faire des Confitures seches à bon marché, puis que le fondement (où gist le plus de despense) s'en peut faire au Miel; n'y employant du succre que seulemēt ce que l'incrustation en consume: qui est peu de chose au respect du demeurant. Qu'elle s'asseure, neantmoins, que sa confiture ainsi meslangee, ne sera tant belle ny bōne, que celle qui est toute de Succre: ny iamais de longue duree, car le Miel, qui en est le fondement, dans peu de temps s'humectant de soy-mesme fait rompre le succre, sous-leuant son incrustation (ainsi qu'on void le crespi d'vne muraille s'en aller en pieces, par l'humidité d'icelle) & ce d'autant plus fort, & plus tost, que plus humide sera le lieu, où d'ordinaire l'on tiendra la confiture.

La confiture faite de Miel au liquide, se peut secher auec le succre.

Le moyen.

A FAIRE ceste Confiture meslangee, autre particuliere obseruation n'est requise qu'au secher, qui tarde quelque peu plus que celuy des fruits confits au succre: parce que le Miel n'est tant dessicatif que le succre, dont sera necessaire la visiter souuent en telle action pour l'auancer. Et la prenant dés son origine, que le Miel en soit de plus beaux, exquisement clarifié & le syrop plusieurs fois renouuelé au cours d'icelle.

Espece de Cōfitures.

CE sont icy especes de confitures, dont nostre mere-de-famille se seruira commodément, selon les occurrences, des entieres ayant esté suffisamment parlé. Fera des pastes auec des Abricots, Prunes, Peches, Pommes, Poires, Coins & autres fruits separés, ou deux ou trois meslangés, cōme il luy plara. Aprés les auoir deschargés de leurs pelures & grains, les cuira dans peu d'eau sur feu de charbon, iusques à ce qu'ils n'en tiennent plus à la bassine, de laquelle ayant sorty la paste, la mettra sur vne table bien nette, & la pestrira auec du succre fin en poudre, en roulant à la maniere qu'on affermit le pain auec de la farine. Ce fait, logera telle paste dans des boistes ou terrine, en cabinet sec, auec les futures Confitures.

Pastes de fruits.

APRES qu'aurés pellé des Prunes, comme Perdigones, Imperiales, Royales, & autres exquises, & tenues au Soleil vn couple de iours, estans encores humides, les saupoudrerés auec du succre, les remettrés au Soleil pour vn iour, leur redōnerés du succre les retournāt de tous costés, afin que par tout

elles

elles s'en sentent; finalement, les logerés dans des boistes, pour y boire leur Succre, à la charge, de les visiter souuent, pour les esuenter & faire acheuer de secher, afin qu'elles ne se moisissent. De mesme, serés des Abricots, Auberges, Péches, tous lesquels fruits se treuuent agreables au manger, ainsi simplement aprestés. CONFITVRES.

DES bonnes Poires de l'Automne & de l'Hyuer, comme de la Bergamotte, de la Poire-chat, du Bon-chrestien, d'Angoubert, & semblables, se fait vne Confiture agreable auec peu d'apareil, mais non de plus longue duree que de quinze iours ou trois semaines, en ceste maniere. L'on pele les Poires, qu'on nettoye de leurs grains, puis coupees en moitié ou quartiers, selon la capacité du fruit, sont mises dans vn pot de terre vernie, comme ceux à cuire la chair, sans aucune humidité, & aprés auoir couuert le pot auec de la paste du pain de mesnage, si bien lutté, que le fruit ne respire nullement, le pot est mis dans le four, pour y demeurer autant qu'vne fournee de pain. Le fruit se cuit là dedans, rendant vn syrop naturel, fort bon, qu'on augmente, & en quantité & en delicatesse, auec de succre & de la canelle: remettant le fruit dans le four (en refermant le pot) pour vn couple d'heures, le pain en estant sorty, afin de s'y tenir chaudement, pour faire fondre le succre penetrant dans le fruit, auec la canelle, dont la composition se rend agreable. *Des Poires d'Automne.*

AINSI est fait le Pignolat en roche. Des Pignons bien choisis & nets sont torrefiés dans le son, en vne petite poësle, sur feu de charbon, & si bien sechés, qu'ils semblent presque rostis. Puis est mis fondre, dans la bassine, du Succre fin, la moitié du poids des Pignons: auec de l'eau roze, bouïllant sur petit feu de charbon, l'escumant tous-jours, jusques à ce que le succre ne rende aucune vapeur, ny ne monte plus en haut, ny ne meine plus de bruit en bouillant, signe certain l'humidité de l'eau roze, s'estre exhalee, restant le pur Succre. Lors retirerés la bassine du feu, l'affermissant sur le borlet ou torce, ou sur le fons d'vne corbeille, si bien, qu'elle ne verse pas: aprés, auec vn bistortier ou pilon de bois, remuerés le Succre fort rudement, en le battant iusques à ce qu'il soit blanc: ce que voyant, & le Succre commencer à se refroidir, jetterés dedans vne glaire d'œuf meslee auec du succre, remettant la bassine sur le feu, pour y faire rebouillir le succre, & par ce moyen, le descharger de l'humidité que la glaire luy aura raportee en le descuisant, & le ramener au poinct precedent: lequel voyāt paroistre, à l'instant y mettrés dedans les Pignons, lesquels meslerés parmy le Succre auec promptitude, & de mesme sans attendre que le Succre gele du tout dans la bassine, en sortirés le Pignolat, auec la cueillier persee, le jettant sur le marbre bien net, là à ces fins preparé, l'escartant & le coupant en pieces à volonté: ou bien les mettrés sur des oublies, comme il vous plaira. Au lieu de Pignons, employerés vtilement des Amandes douces, pelees ou sans peler, torrifiees comme dessus, entieres ou en pieces, voire meslerés ensemble, si voulés, les Pignons & les Amandes, dont la diuersité sera agreable. Auec du Miel s'accommodent aussi les Pignons & Amandes, maniant le Miel à la maniere du succre. *Pignolat.*

TOVCHANT les Tartres de Massepan, bien que la façon en soit commune, i'en diray cecy pour le soulagement de nostre mere de famille, *Tartres de Massepan.*

Les

Les Amandes douces, seront pelees curieusement, puis de mesme pilees, dans vn mortier de marbre auec vn pilon de bois, y adioustãt vn peu d'eau-roze pour garder les Amandes defaire huille. Estans bien batuës, y sera mis du Succre, la moitié du poids des Amandes, & apiés auoir le tout bien meslé ensemble, tiré du mortier, sera estendu sur des oublies, de l'espesseur que voudrez: comme aussi à volonté, en seront façonnees les Tartres tartillons, petits pains, de figure ronde, ovale, quarree, triangulaire. Finalement, les cuirés dans le four moderément eschauffé, à telle condition, de ne les laisser de la veuë, de peur de les brusler. Demi-cuites, les tirerés à l'entree du four, là les oindrés auec vne glaire d'œuf, où aurés infusé du Succre en poudre, & mis vn peu de jus d'Orange, pour leur donner lustre; qu'elles prendront, luisant comme vernis, moyennant aussi vn peu de chaleur que leur redonnerés, les remettans pour vn peu de temps dans le four dont les Tartres se rendront parfaites. N'aiant la commodité du four, ou ne le voulant employer, ce sera sans tant de mystere & moins de hazard, de les brusler, que cuirés ces Tartres-cy au deuãt du foier, leur faisant regarder la flamme du feu, & en approchant au dessus d'elles, vne paesle de fer eschauffee & toute rouge: car moyennant que les retourniés de tous costés pour les chauffer également, s'appresteront fort bien. Ajousterez aux Tartres vn peu de fleur de farine blanche, bien meslee auec les Amendes & le Succre, n'y sied pas mal, dont elles se font auec quelque espargne, sans beaucoup en raualer la bonté: pourueu qu'on ne s'eslargisse par trop en telle licence. Auec des Pignons, se font aussi de bonnes Tartres de massepan, emploiés comme les Amandes.

I'AVOY deliberé, d'ajouster icy l'appareil journalier des viures, mais mon peu de loisir me contraint d'en r'enuoyer le discours en autre saison: pour lors monstrer à nostre mere-de-famille, ceste partie de cuisine, tant requise à l'ornement de sa maison, afin de la deliurer du soucy, d'enuoyer à la ville, cercher des cuisiniers, pour les banquets & autres legitimes occurrencet.

Des Lumieres, Meubles, & Habits.

CHAP. III.

LVMIERES.



IVERSES matieres seruent à nous esclairer, dont les plus communes sont, Huiles, Suifs, Cires, desquelles nous entendrons parler en cest endroit: sans nous arrester à la sumptuosité des luminaires de Cleopatra, tenans lieu entre les choses merueilleuses. Nostre mesnagere prouuoira à ceste espece ne despense, selon les commodités de sa terre, & tant à propos, que chose si necessaire ne defaille à la maison en aucun temps. Comme les viures sont distingués pour l'vsage, ainsi conuient-il icy faire, touchant les Huiles, Suifs, Cires, pour les employer conuenablement.

VNE fois l'annee, la mere-de-famille serre ses Huiles és lieux destinés, d'où elle les tire, pour les diuers seruices des siens (à mesure du besoin)

l'vn

l'vn desquels, est la lumiere, nourrie par l'Huile. Pour la lumiere, donques, destinera-elle d'entre ses Huiles, ceux les moins propres au manger & qui le plus durent au brusler, afin de bien assortir les choses. En ce Royaume, ces trois especes d'Huile sont les plus remarquables pour ce seruice à sçauoir d Oliue, de Noix, de Nauette specialement, en certains endroits de la Normãdie, celuy de Pauot: & selon qu'en ses prouinces diuersemẽt abõdẽt, aussi c'est là, ou particulierement ils sont emploiés. En Languedoc & Prouence, l'on ne se sert d'huile de Nauette, pource qu'il n'y en a point, & n'y en a point d'autant qu'ils ont abondance de celuy d'oliue & de noix: au lieu qu'en France, ne se seruent que d'huile de Nauete, pour le defaut de celuy d'oliue, & rareté de celuy de noix. Ainsi des autres Prouinces, comme de l'Auuergne, où l'huile de Noix est le plus en vsage, chacun estimant à bon marché, ce que sa terre luy rapporte, quoy-qu'ailleurs soit cheremẽt vendu. Pour l'ordinaire lumiere du grossier mesnage, le seul huile est employé: mais pour le restant de la maison, l'huile & les chandelles, distinctement toutesfois, selon les occurences. N'estant que bien à propos, mesme pour le seruice des plus honorables personnes d'employer en Hyuer és veillees des longues nuits, l'Huile és Lumieres, accommodees en lampes proprement faites & nettement tenuës: auec des chandelles aussi, faisans marcher ensemble, bien à propos l'vsage de ces diuers Alimens, que la bien-seance & l'espargne, y paroissent, dont seront honorablement & mesnageablement seruis en nostre maison. Est necessaire que la mere-de-famille soit pourueuë de bonnes lampes, se choisissant ceste sorte de meuble, auec curiosité, sans y plaindre l'argent, pour euiter la perte de l'huile, que causent tels vtenciles mal qualifiés. De mesme, de limiter la despense des lumieres; ainsi que la distribution des viures, sans lequel ordre, elle se trouueroit plus grande au bout de l'annee, que la raison, par inconsidement les gens de seruice, vser de l'huile & des chandelles quand ils les ont à discretion.

Lvmieres Huiles pour lumieres, & quels Diuers Huiles sont ce seruice selon les prouinces.

Des Lampes.

Bien-qve durant toute l'annee, l'on face des bonnes Chandelles de suif, si est-ce, que tous-jours meilleures sont celles de l'Automne, que des autres: saisons pour deux causes, dont la principale est donnee aux graisses, qui lors sont en leur meilleur estat: & l'autre, à la froidure de l'approche de l'Hyuer, fauorisant le faire & le conseruer des Chandelles. La mere-de famille, employera lors les graisses tirees des bestes que pour prouision aura fait tuer & saler: toutes lesquelles rendent bon suif pour Chandelles, hors-mis les pourceaux, dont la graisse n'est propre à tel vsage. C'est la chevre par sur toute autre beste, qui fournit la meilleure graisse à faire Chandelles, puis le beuf, la vache, & en suite, les moutons & brebis, desquelles graisses ou suifs, separés ou melangés, comme s'accordera mieux, la mere-de-famille fera faire des Chandelles la prouision de la maison pour toute l'annee, qu'elle conseruera en bonté, comme est desia monstré. De celles du Printemps ne s'en mettra vne peine, auenant qu'elle en face faire en telle saison, ains les employera toutes fresches, afin de ne les abandonner à la mercy des prochaines chaleurs. La meche des chandelles sera toute de coton, tant pour la beauté que pour l'espargne, estant de plus plaisant seruice, pour la clairté de leur feu, & de plus

Chandelles de suif.

& quel à est le meilleur.

De quoy sera la meche des Chandelles.

LVMIERES plus longue duree, ainsi garnies, qu'auec du filet de chanure, ny de lin, quelque bien choisi qu'il soit. Mais s'il est cas qu'elle y en vueille mesler, le pourra faire, moyennant que les filets estans de bonne & douce matiere, soyent aussi blanchis à la lexiue.

Leur garde. QVANT à leur garde, tous s'accordent que les Chandelles doiuent reposer en lieu frés & sec: les aucuns, que ce soit parmy des cendres, ou des cieures de bois de Chesne, ou de sablon, ou du millet. Autres sans aucune de telles matieres, dans des quaisses de bois (ou plustost de pierre creusee, comme celles à tenir Huile) bien arrengees, entre deux littees, y mettant vn papier, ou bien sans aucun papier, n'y voulant ajouster telle petite curiosité. C'est chose bien experimentee, que le tremper des chandelles dans l'eau fresche pour vingt-quatre heures, les affermit; dont ne sont par-à-prés trop faciles à fondre, bien qu'elles soyent vieilles, gardees de long temps. Duquel moyen, se seruira nostre mesnagere, accommodant quelques vazes de terre ou de bois, où elle tiendra ses chandelles droites dans l'eau, espargnant la mesche: ce que proprement se fera, auec des petites verges passans dans les mesches, comme quand l'on fait les chandelles. De tels vazes elle en retirera les chandelles à mesure de l'vsage, y en remettant & ressortant alternatiuement, selon le besoin.

Les meslanger auec de la Cire. AVEC plaisant & vtile mesnage se font des chandelles meslangees, de suif & de cire, non confusément, ains par separations distinctes & apparentes. La mesche estant toute de coton, premierement est trempee dans la cire, d'icelle y en faisant deux ou trois couchees, aprés sont acheuees auec du suif leur donnant la grosseur qu'on veut. La cire est la premiere attainte du feu comme joignante à la mesche, laquelle bruslant dans la cire, cela est plus lentement que dans le suif, pour le naturel de la matiere, dont le suif estant plus tard fondu, par consequent la chandelle en est de plus longue duree, que si elle estoit toute de suif. A laquelle commodité, s'ajoint ceste-icy, que la fumee de la chandelle esteinte, n'est aucunement importune, comme est beaucoup celle du suif, parce qu'elle procede de la cire, non du suif, qui n'est du tout rien touché du feu, dont telles Chandelles sont renduës propres au seruice de toute honorable compagnie.

Chandelles de cire. DES Chandelles toutes de cire, l'on fait aussi, mais non pour l'ordinaire de nostre mesnager, bien qu'il en recueille la matiere, & que sans desbourcer argent il en peust faire faire sa prouision: cela appartenant à Princes & grands Seigneurs. Bien se seruira-il de Chandelles de cire, à l'estude (estant homme de liures) à la suruenuë de ses amis, & aux banquets, ainsi vsant sobrement des commodités que Dieu luy donne. La mere-de-famille pouruoirra à ces Chandelles-cy, y employant partie de la cire que ses Abeilles luy fournissent, aprés en auoir retiré les deniers de vente de l'autre. *De diuerses couleurs.* En fera faire de diuerses couleurs distinctes, & d'entremeslees en jaspe, comme de jaune, de blanche, de rouge, de verte: des Bougies aussi pour ses vsages ordinaires, dont elle tirera seruice agreable, auec espargne.

TOVCHANT les Meubles de la maison, ce seroit s'enfoncer en vn abysme

abyſme, que de les vouloir particulariſer, le ſeul nommer l'vn apres l'autre, eſtant preſques impoſſible, tant le nombre en eſt grand. Suffira, de ſe pouruoir de ceux dont l'on a beſoin: auſſi de les conſeruer ſi bien tous, qu'ils ne ſe deſrobent ni eſgarent: & en les manians comme il appartient, puiſſent durer longuement en ſeruice, ſans ſe conſumer inutilement. L'on ne s'abandonnera à l'immoderé deſir de ſe meubler magnifiquement (non plus qu'à l'extremité de l'ordinaire bonne chere) de peur de conſumer le fonds des terres, auec le reuenu. Ainſ ſe contentera noſtre meſnager, de la raiſon, ſous laquelle ſe diſpenſera-il en ceſt endroit; donnant quelque choſe au contentement de ſon eſprit, ſans du tout s'arreſter à l'auſtere opinion de Caton, qui eſtimoit touſiours trop cher, ce dont l'on n'auoit beſoin, quoi-qu'à fort petit prix: & au contraire, à bon marché, le neceſſaire, bien qu'achepté auec beaucoup d'argent: ainſi noſtre ſiecle le permettant.

Le manimẽt des Meubles à la mere-de-famille.

C'est l'vne des particulieres charges de la mere-de-famille, que la conduite des Meubles: auſſi eſt-ce ſa gloire, que d'en voir ſa maiſon bien paree; & preuue de ſon inſuffiſance, quand ſon mari ſe meſle de telles choſes. Elle y tiendra, doncques, tellement l'œil, qu'aucun deſordre n'auienne à la maiſon, de ce coſté-là. Et à ce que ce ſoit auec moins de trauail, commettra à la principale de ſes ſeruantes, la charge des Meubles courans par la maiſon, ſeruans comme en quartier: les lui baillant par roolle ou inuentaire, auec les clefs pour les ſerrer en cabinet à ce deſtiné, dont ſe fera rendre compte, de fois à autre, les recognoiſſant ſouuent, à ce qu'aucune choſe ne s'en perde ou eſgare. Moien qui lui reuiendra à contentement, non ſeulement pour ſe deſcharger de ſouci, ains pour aſſeurer ſes meubles: car la ſeruante les aiant en ſon particulier ſoin, s'en prendra garde comme de ſa choſe propre, de peur d'en reſpondre: chacun aymant touſiours mieux ſon particulier bien, que celui d'autrui. Ceux de reſerue & de relais, ſeront gardés ſous bonnes clefs, attendans le beſoin (à tel ſeruice emploiant vne chambre, aiant ſon aſpect tourné vers le Septentrion) où ſeront prins à la ſuruenue des amis, pour les banquets, & pour autres occurrences, les y remettans aprés le ſeruice. Les linges de lict & de la table, ſeront raccouſtrés au moindre beſoin, preuenant leur ruine, par quelque petite reparation, qu'à temps on leur fera. Seront curieuſement rablanchis, eſtans ſales; mais le plus rarement qu'on pourra, afin de ſe les conſeruer longuement en bon eſtat, car les linges deſcheent à toutes les fois qu'ils paſſent par la lexiue. Pour lequel mal preuenir, afin auſſi d'eſtre bien accommodé de linge, comme l'on deſire, le ſeul moien eſt d'en auoir à ſuffiſance, dont l'on ne ſera contraint de le blanchir trop ſouuent. Cependant le linge ſale ſera auſſi ſoigneuſement conſerué que le blanc, le ſe-iournant en lieu non aucunement humide, fermé à clefs, de peur des larrons.

Vne ſeruante aura la charge expreſſe des Meubles courans.

Des Linges.

Chacun an ſeront faits des Linges nouueaux.

Or d'autant que ſelon le cours des choſes de ce monde, les Meubles de la maiſon ſe conſument par l'vſage, comment qu'on s'en ſerue, plus fort & pluſtoſt que nuls autres, les linges: eſt neceſſaire pour en tenir la maiſon fournie, d'en ſurroger chacun an des nouueaux aux vieux, ſoit ou part achapt des linges & toiles toutes faites, ſoit en les faiſant faire. Les commodités,

MEVBLES. commodités d'en faire faire en la maison, ne sont generales par tout ce Royaume, la matiere y estant diuersement produite. Si la mere-de-famille est en lieu eschars en lins & chanvres, force sera que l'argent supplee à tel defaut, s'acheptant des linges & toiles. Mais si sa terre la fauorise en tel mesnage, se delectera au maniment de ses lins & chanvres, auec l'affection propre aux femmes, qui est d'aimer plus le linge, qu'autre Meuble de la maison: à ce qu'aiant abondance de linges de toutes sortes, & fins & grossiers, toute sa famille en soit bien pourueuë, iusques aux valets & seruantes, pour paiement de leurs chemises, & autres choses conuenues.

Touchât les lits, &c.

AVEC pareil soin pouruoira la mere-de-famille à ses licts, les fournissant de coettes, cuissins, oreillers, materas, couuertes, rideaux, pauillons, custodes, qu'elle fera faire de ses plumes, laines, lins, chanvres, & des reliefs de ses Soies, estans en païs de meuriers, dont elle & ses filles, feront aussi des tapisseries maslangees auec de la laine, du lin, du chanvre, du cotton, comme l'on voudra, pour courtinages, tapis de table, buffets, cheminees, chaires, tabourets, & autres ornemens de salle & de chambre: exercice tres-louable pour toutes gentilles damoiselles.

De la Vaisselle.

LA Vaisselle d'argent, & d'estain, sera aussi bien gouuernee, & auec soin tant plus exquis, que plus sont suiettes à perdre les matieres precieuses, que les grossieres. L'on ne souffrira tel Meuble aller en decadence, par faute de le faire r'accoustrer au besoin, ains a temps sera reparé, mesme refondu, la necessité y escheant. Ainsi le meuble de table, se maintiendra en bon estat: & soient tasses, goubeaux, esguieres, vazes, bassins, plats, plat-escueles, assietes, escueles-à-oreille, salieres, cueillers, & autres, rendront seruice agreable, pourueu que tous-iours le tout soit nettement tenu, bien poli & fourbi; iusques aux cousteaux. signes de la dexterité, de la mesnagere, que les estrangers suruenans en la maison, obseruent curieusement.

D'où procede la plus grande ruine des Meubles.

SI la paresse & la desloiauté n'estoient si grandes aux gens de seruice, comme elles se voient auiourdhui, les Meubles dureroient plus en la maison qu'ils ne font, voire les aucuns presques perpetuellement, par ne se consumer à l'vsage, comme sont ceux de verre & de terre. Mais telles pernicieuses humeurs aians gaigné le dessus, contraignent la bonne mesnagere, d'y tenir continuellement l'œil, par là arrestant vn peu le cours de leur ruine. Tous vtenciles de cuisine faits de metail de cloche, de cuiure, de leton, comme pots à feu, marmites, chauderons, poesles, casses, bassines, poissonnieres, tartrieres, & semblables; aussi les poesles à frire estant de fer, perissent par mauuais gouuernemeut. car tels Meubles sortis du feu, encores chauds, par la mauuaise seruante, sont iettéz sur le paué indiscretement ou ils se bosselent & percent, au lieu de les poser doucement en leurs lieux, mesmes d'asseoir les chauderons & bassines pointues sur des borlets, torces, ou chappellets, pour les garder de toucher au paué, & de pendre au rastelier, les autres aiant queuë. Cela s'accorde auec ce qu'vn

Curiosité d'vn Chauderonnier.

Chauderonnier du Montelimar, autre-fois m'a dit, qui estoit de cognoistre au puiser de l'eau, quand les seruantes estoient despitees contre leurs maistresses, lors ne tenans compte de leurs cruches & seaux (quoi que de cuivre, & par consequent de matiere de prix) qu'elles posoient rudement, sur le bord du puits, sans crainte de les rompre: ce que plusieurs fois il auoit

auoit obserué de sa boutique, estant audeuant d'vn puits. Le mesme se void à la cuisine, au lauer des escuelles, que les seuantes vicieuses ou mal-habiles, estorcent & rompent, les pressans & jettans mal à propos: aussi inconsiderément posans les vtenciles frangibles, comme verres, pots de terre, mesmes ceux aians le cul rond, és bords des tables & buffets, d'où tumbans sur le paué, se cassent. Pour remedier à telles incommodités, l'ordonnance de la mere-de-famille interuiendra, condamnant les seruantes au paiement des meubles qu'elles auront rompu, ou par malice ou par trop de sotise, leur comptant le prix sur leurs gages: ce qui reuiendra au profit des seruantes mesmes, quand deuenues maistresses, auront apprins par tel petit chastiment, d'estre bonnes mesnageres. C'est aussi vn autre bon moié pour preuenir la perte & le degast des Meubles de la cuisine; que de les tenir en veuë comme en parade: car estans rangés en buffets & rasteliers, distinctement selon leurs matieres & especes, la mere-de-famille entrant dans sa cuisine, en vn clin d'œil, void tous ses meubles, & se prend garde de ceux qui defaillent, dont en fait faire la recerche à la chaude, lors estant plus fructueuse, que la delaiant tant soit peu. D'ailleurs la representation des Meubles ainsi disposés, est plaisante; car soient-ils d'estain, de leton, de cuivre, de fer, de terre, de bois & à quels vsages qu'ils soient destinés, pourueu que tenus bien nets, fourbis, esclaircis & posés chacun en son lieu, sans confusion, tousiours les fait-il bon voir, à la louange des seruantes, gage principal de leur diligence. Ainsi nos Ancestres ont voulu les Meubles de la cuisine, estre tenus. ordre qui vtilement s'obserue encores par les meilleures mesnageres. Ie ne parlerai ici des meubles de la caue, par en auoir dit autant que de besoin, sur le propos des vins: ni aussi de ceux de bois pour sales & chambres, comme tables, buffets, chaires, &c. en reseruant le discours au traitté de l'Architecture Rustique, que je delibere faire pour donner des auis au pere-de-famille, à se bien bastir aux champs, selon le vrai art, auec commodité & espargne. Là où je n'oublierai, Dieu aidant, de representer la menuiserie requise à la maison, pour la meubler ainsi qu'il appartient.

Mevbles. *Moiens pour conseruer les Meubles.*

Comme les Habits de la famille, tiennent rang entre les principales despenses de la maison, causant la ruine d'icelle, lors qu'aians plus d'esgard aux foles fantasies, qu'à se bien mesurer: l'on s'abandonne aux brauades, à l'exéple des plus riches: aussi les prudés pere-&-mere-de-famille, euitant tels perils, taschent de rendre telle necessaire despence, la plus petite qu'ils peuuent. Premieremét, en se bien mesurans, pour, selon la faculté de leurs biens, s'habiller honorablement, sans excés, & eux & leurs enfans: & aprés, en espargnant l'argent, n'aller chés le marchand qu'à tard, & encores, que ce soit seulement pour auoir les estoffes qu'ils ne peuuent faire faire en leur maison, à l'espargne des matieres, qu'ils auront cueillies en leur terre.

Habits.

Il n'y a quartier en ce Roiaume (je ne veux dire prouince entiere) où Dieu n'ait donné à la terre, faculté de produire quelque matiere seruant aux Habits de l'homme; lesquelles nos mesnagers recercheront, pour les employer selon leurs diuerses qualités. Nous auons parlé des linges. Maintenant dirons des draps à laine, que pour en estre pourueu, le pere-de-famille

Mesnager la Laine.

Habits. de-famille faiſant vente aux marchans de la laine de ſes troupeaux en retiendra quelques quintaux, qu'il deſtinera à tel vſage. Si ſon terroir porte des fines laines, tant mieux accommodé ſera-il de draps, de ſarges, de burats, de toutes ſortes, dont lui, ſa femme, & ſes enfans, en ſeront honorablement & profitablement habillés, à telles eſtoffes s'emploiant le meilleur des laines, & le reſte aux Habits des valets : ſi des groſſieres, à tout le moins, s'emploieront-elles pour les ſeruiteurs. Si des moiennes, & pour les enfans, & pour la groſſiere famille, dont du meilleur s'en feront encores des bons manteaux de pluie, vtiles au particulier ſeruice de noſtre pere-de-famille, qu'il portera agreablement, pour eſtre de ſon creu. La meſnagere fera aſſortir ſes laines, pour en diſcerner la valeur & la couleur, mettant à part les eſpeces, qu'elle emploiera en diuerſes ſortes d'eſtoffes. La plus fine partie deſtinera-elle à faire des fines ſarges, razes, drappees, foibles, fortes, & des bons draps vnis & forts, des burats, des reuerches, des cordillats, pour ſeruir diuerſement à toutes perſonnes & ſaiſons. Des groſſieres ; blanches, noires grizes, des forts draps, blancs, bureaux, gris, & entre-meſlés, pour les Habits des mercenaires: auſſi, à faire des couuertures pour les lits, choiſiſſant les laines à ce les plus propres. Aprés, les fera lauer, puis batre, peigner, carder, filer, tiſtre: & les draps en prouenans en toile, enuoiera au foulon pour y eſtre deſgraiſsés, blanchis, enfortis, garnis: de là à la tainĉture, pour y eſtre mis en couleur comme l'on deſire: finalement, au tondeur, pour y receuoir la derniere main de leurs façons. Vne grande partie de telle manufaĉture ſe fait à la maiſon, la pluſpart des ouuriers s'y nourriſſans des commodités d'icelle. Ioint, que toutes les perſonnes de la famille, femme, filles, enfans, ſeruiteurs, ſeruantes, y trauaillent à boutees ſans nulle deſpenſe, là s'emploians les heures perdues, meſme les veillees des longues nuits, dont les draps ſortent auec eſpargne. Car ces petites œuures-là, ne couſtent rien à la maiſon, neantmoins, ſont-elles acheptees cherement chés les marchands, quand l'on va à leurs boutiques prendre du drap ; les comptans à haut prix. Ainſi auons-nous des draps à bon marché, voire il ſemble qu'ils ne couſtent autre choſe, que l'argent deſbourcé pour les gages des ouuriers qui les ont preparés: le reſte eſtant ſorti de l'eſpargne de la maiſon, là vtilement emploiee, tel meſnage faiſant profit d'vne choſe preſque perdue, ſans lequel ſeroit de nulle ou bien petite apparence.

La Soie.

Des Soies ſeront auſſi emploiees en Habits, mais auec retention, de peur d'abuſer de matiere tant precieuſe. Car encores que la mere-de-famille en cueille dans ſa maiſon par ſa dexterité & diligence, ſi ne faut-il pourtant qu'elle s'en ſerue inconſiderement, ains auec telle ſobrieté, que le principal de ſes Soies, ſoit conuerti en deniers, & l'acceſſoire, en meubles & Habits, dont elle tirera contentement & honneur. Le principal eſt la fine Soie, qui ſe tire en deſuelloppant le ploton : & l'acceſſoire, les filozeles de diuerſes ſortes, qui l'accompaignent, comme j'ai monſtré au diſcours de tel meſnage. Les filozeles, doncques, ſeront à deſpendre en la maiſon pour meubles & Habits qu'on emploiera ſolon les qualités & ouurages. La bourrette eſt la plus groſſiere, comme l'eſcume du reſte. La filozele

Lieu v. ch. xv.

filozelle procedante des coucons percés & maculés, est la plus fine, ne differant en autre chose de la bonne Soye, que du tirer; car ne pouuans les coucons estre tirés, par estre percés ou maculés, la beste en estant sortie ou froissee dedans, l'on est contraint de les filer à la main, dont la matiere perd son lustre, & auec iceluy, le nom de Soye, qu'on a conuerty en filozele. L'autre filozele procede des reliefs du bassin qui se tronçonnent, & des coucons ou plotons qui ne se veulent du tout despouïller. Toutes lesquelles filozeles, la mere-de-famille mesnagera, sans en laisser rien perdre, qu'indifferemment elle pourra faire seruir en meubles, comme tapisseries à tous vsages, ainsi que i'ay touché cy-deuant; mesme la bourrete, en gros tapis de table meslee auec du lin, ou du chanvre, colorés selon la fantasie. Mais en habits, seulement les meilleures, & encores conuient les accompaigner de quelque peu de fine Soye, pour faire des estofes propres à habiller & hommes & femmes. Pour mesme vsage, se font des estofes meslangees auec de la Soie & de la laine, ou auec du cotton, de diuerses façons, selon les inuentions des ouuriers: aussi pour habiller les enfans qu'on diuersifie par couleurs, comme l'on desire. En outre, fera faire du velours & du taffetas pour ses vsages: en tel cas, se seruant de partie du meilleur de sa soye, qu'elle se reseruera à la vente du restant. Par telle dexterité, la mere-de-famille meublera sa maison, s'habillera & tous les siens, honorablement, non escharcement, neantmoins, à bon compte, puis que la principale matiere sort de chés elle: & ce auec lustre propre à la bonne mesnagere, represente par Salomon. HABITS.

LES Peaux de Chevre, seront accoustrees en marroquin, pour faire des souliers aux plus honorables & delicates personnes: à quoy aussi sont bonnes celles de Menon, ou bouc chastré, mesme pour resister à l'eau, seruans vtilement à ceux qui ne souffrent la peau de vache en souliers. De mesme accommodera-on celles de vache, pour faire des bons souliers, & au maistre & aux valets, aussi de bonnes bottes, discernans les endroits du cuir pour les employer selon les personnes & les ouurages; notant là dessus, qu'à tels seruices, les peaux des vaches vieilles, sont meilleures que des jeunes. L'on preparera ausi les peaux des Bœufs, mais pour gros cuir, c'est assauoir, afin de seruir generalement aux semeles des souliers de tous ceux de la famille. Toutes lesquelles peaux, fera-on accoustrer aux conroieurs & tanneurs, les leur enuoiant bien marquees, afin que par sotise ou fraude, elles ne se changent, rendant vn carolus pour vn sol, comme autre-fois cela m'est auenu. Ces prouisions faictes, la mere-de-famille mandera vn cordonnier, qu'elle fera trauailler en sa maison, mettant en œuure telles matieres pour faire des souliers à toute la famille, bien à profit & pour toutes saisons de l'annee: dont le pere-de-famille, commandera sans regret, ses gens au trauail ordinaire, & en voyage pressé, n'aians lors les valets, occasion de s'excuser sur leur mauuaise chaussure, ainsi qu'ils ont accoustumé de faire; à la moindre apparence qu'ils en aient. L'argent qui s'emploie à tel mesnage, est peu de chose, au prix de celuy qu'on desbource à l'achapt des souliers tous faits, où il s'en consume beaucoup: & ce qui augmente le mesnage est, que toute vostre famille est tousiours tres-bien accommodee de chaussure, pour l'aisance & pour la *Les Peaux.*

duree: veu qu'auec fidelité, le cordonnier trauaille de vostre matiere, sans perte d'aucune partie, & en vostre presence. Moyen que les bons mesnagers ne mespriseront, la faculté de leur terre le permettant, pour le soulagement de leur esprit & de leur bource.

Distilations.

DISTILLATIONS ET AVTRES PREPARATIFS pour la guerison des maladies.

CHAP. IV.

Incõmodités des champs.



ARMI les commoditez dont l'on iouït abondamment aux champs, en mesnage bien dressé, ceste notable incommodité se treuue, Que la faute de l'opportun secours à la suruenuë des maladies, prouenant de la solitude de l'habitation, qui nous esloigne des Medecins, Chirurgiens, Apoticaires, desquels les villes iouïssent à souhait: par là se verifiant ce dire, *Qu'vne commodité est tousiours suiuie de son contraire.* Tel defaut nous contraint d'accourir aux Medecins en la necessité, les enuoians cercher là où ils sont, quelquesfois bien loin, dont souuent ils arriuent à la maison, fort tard & hors saison. Ceste est la plus importante & importune facherie de l'habitation de la campaigne, laquelle les gens d'esprit taschent d'adoucir aucunement, s'efforceans eux-mesmes, de se secourir à la suruenuë de leurs maladies, & celles de leurs enfans & seruiteurs, en attendans plus amples remedes du docte Medecin. Tous les iours se recognoist veritable, *Que la necessité est inuentrice des Arts*, & ce fort naifuement aux champs, quand le mesnager & la mesnagere sont contraints par maniere de dire, d'estre de tous mestiers, souuentesfois, leur defaillans les choses dont ils ont bon besoin, soit pour la santé, soit pour les habits, soit pour les meubles, desquelles ils ne pourroient tirer seruice, si eux-mesmes n'y mettoyent la main. Et qui est le gentil-homme aimer mieux laisser perdre son cheual se desferrant en voyage, que d'y mettre vn cloud au pied, luy-mesme, à faute de mareschal? Ainsi le pere & la mere-de-famille, en ce tant important article de la conseruation de la vie, touchant les causes secondes, tascheront de s'instruire des moyens de se secourir & leur famille, és occurrences des maladies & diuers euenemens d'icelles: comme de cheutes, blesseures, bruslures, & plusieurs autres maux, pressez & perilleux, qui suruiennent inopinément, requerans prompts remedes: aussi és autres de petite importance: petites langueurs de femmes & enfans, ne meritans d'enuoyer au Medecin, qui leur reuiendra à grand soulagement. Plusieurs grands Seigneurs & grandes Dames, n'ont mesprisé telle diuine science, ayans engraué leurs noms és medicamens qu'ils ont inuenté, dont, à leur honneur, l'on se sert vtilement, encores aujourd'huy és boutiques des Apoticaires, tesmoin entre autres le *Mitridat*, venu du Roy Mithridates, & l'onguent qu'on appelle; *Unguentũ Comitissæ*, d'vne Comtesse qui l'inuenta. Les femmes sont à ce plus propres, que les hommes, pour leur naturel officieux & charitable: à telle cause, la mere-de-famille ouurira son esprit, pour entendre ces choses. Des liures, elle tirera plusieurs salutaires remedes, ce qui luy sera aisé, puis que certains doctes Me

Faut que les pere & mere de famille mettent les mains par tout.

Qualité propre, aux honorables femmes.

ctes Medecins, pour le bien public, ont traduit du Chaldee, du Grec, du Latin, en nostre langue, tout ce qui sert à la conseruation de la santé, auparauant cogneu de peu de gens. Pour releuer de peine nostre mere-de famille, je luy bailleray vn roolle des remedes aux plus communes maladies, tirez, & des liures, & des experiences, dont elle se seruira. Mais experiences, faites auec autant de curieuse fidelité, & chez moy & chez beaucoup de mes intimez amis, qu'on sçauroit desirer: sur lesquelles se pourra asseurer, & que moiennant la benediction de Dieu, les employant au besoin, ce sera auec heureux succez, son mary, elle, ses enfans, ses seruiteurs & seruantes, estans malades: aussi ses sujets, voisins, & pauures. *Distilations.*

Aiant nostre mere-de-famille, telle noble & belle humeur, auec pareil soin dont elle a remply ses charniers & fait ses confitures, dressera vn petit cabinet, auquel comme en boutique d'Apoticaire, logera les remedes les plus propres pour les communes maladies: afin qu'en la necessité les treuue prests chez elle, sans estre contrainte de les enuoier querir hastiuement à la ville chez l'Apoticaire. Fera donques prouision de toutes les drogues qu'elle verra lui estre requises, les faisant bien choisir & achepter vers les Apoticaires. Mesmes ne sera iamais sans auoir du Mitridat, de la Theriaque, des confections d'Alkermes, & de Hyacinte, des eaux, Celeste, Imperiale, de vie: de la Rhubarbe, du Senné, de l'Agaric, du syrop rozat, du semen contra pour les enfans, & autres matieres simples & composees, precieuses & vtiles, qu'elle pourra facilement recouurer. Et de ce qui se recueille en sa terre, herbes, fleurs, fruicts, racines, semences, en fera des eaux, des huiles, des conserues, des onguens: des poudres, les preparans en leurs saisons, qu'elle tiendra par-apres, en vazes selon leurs distinctes qualitez, liquides & seches. Toutes lesquelles prouisions & preparatifs, elle gardera cherement, pour le besoin, des cheutes, blesseures, bruslures, fievres, & autres infirmitez qui suruiennent inopinément. Lors les remedes venans tát mieux à propos, que plus rare & difficile il est d'estre secouru, aux champs qu'en la ville. *Cabinet pour serrer ces prouisions.*

I'ai monstré à nostre pere-de famille, le moyen de mesurer ses terres, non pour le rendre arpenteur; ains pour luy faire entendre ceste exquise partie de mesnage, qui est de cognoistre ce qu'il a, sans du tout s'en rapporter à autruy: De mesme, desire-je faire en cest endroit, touchant les distillations, monstrant à nostre mere-de-famille, comment & iusques-où, elle se peut employer en telles gentilesses, sans s'enfoncer en l'abisme des subtilités des maistres distilleurs & abstracteurs de quint'essences; (où plusieurs gentils esprits ont fait naufrage, preuue de leur vaine curiosité,) afin que se fournissant de ce dont elle peut auoir besoin, pour le soulagement de sa famille, sur les occurrences des maladies, elle puisse plus patiemment attendre l'arriuee du sçauant Medecin, quand en la necessité, elle l'aura enuoyé querir.

Svpposé qu'il y ait plusieurs & diuerses façons de distiller, comme par chaleur, par froideur, par sablon, par limeure de fer, par feutre, par fumiers, dont vsent les maistres en l'art, & à cela se seruent de diuerses façons d'alambics, composés de diuerses matieres: Mon intention n'est pourtant de les representer toutes à nostre mere-defamille, ains seule- *Du Distiler*

DISTILATIONS. *Par quel moyen, & En quels alambics.*

ment, la maniere que i'estime estre la plus propre pour elle, dont se pourra facilement seruir, auec contentement. Ce sera par chaleur, qu'elle fera ses distillations, auec feu de bois ou de charbon, selon les sujets: Et touchant aux alambics, se seruira des seuls de verre, & de terre vitree, rejettant les autres faits d'estain, de plomb, d'airain, de fer, si elle desire auoir des eaux des mieux qualifiees: car c'est le propre de tous metaux, (l'or & l'argent exceptez) de donner quelque sinistre odeur aux eaux qui leur adherent, iusques à les infecter de leurs mauuaises qualitez. Mais par le contraire, passans par le verre ou terre vitree, sur tout par le verre, elles en sortent sans deschet de senteur, belles & claires: principalement quand le feu correspond au verre: car alors on ne treuue rien à redire à telles eaux. Estant le feu de difficile conduite, par trop de violence, ou trop de lascheté, ou bien accõpaigné d'importune fumee, estant feu de flamme, vn moyen a esté trouué par des excellents Medecins de nostre siecle, pour besongner seurement en cest endroit, qui est de faire chaufer l'alambic par l'eau bouïllante, & icelle eau par le feu, appliquant vn chauderon rempli d'eau sur le feu, & dans icelle, l'alambic, auec les matieres qu'on distille: lesquelles ne sentans nullement la violence du feu, par le moyen de l'eau bouïllante, rendent les eaux distillees, en perfection de bonté. Telle façon de distiller, est appellee, Bain-de-Marie, de laquelle les entendus en l'art se seruent le plus pour faire leur precieuses eaux.

Bain de-Marie.

LA mere-de-famille fera dresser vn Bain-de-Marie pour distiller ses fleurs, herbes, & autres choses les plus exquises, dont elle tirera des eaux excellentes. Et pour les plus communes, d'autres alambics chaufés en feu de flamme, & de charbon, diuersement comme elle voudra, afin d'en estre bien pourueuë, en ayant à choisir. Pour quels que soyent les alambics, conuient en faire les fourneaux presques tous de mesme façon, c'est asçauoir, en rond, auec de la terre grasse & des carreaux de terre de potier, de telle matiere les bastissant, comme voulant fonder vne petite tour. Si c'est pour le Bain-de-Marie, la rondeur du fourneau sera prinse, à la mesure du chauderon ou marmite, qui est, vn vaisseau d'airain assez profond, contenant l'eau bouïllante, qui sera basti au bord du fourneau, à la maniere de ceux des teinturiers; monstrant le cul en bas, pour y estre eschaufé auec du feu de bois ou de charbon, comme l'on voudra. Et afin que le feu aille bon train, le fourneau sera tenu assez haut, & de telle mesure, que despuis le cul du chauderon iusques au paué, y ait distance suffisante pour y plaquer entre deux; vn gril de fer, comme plancher, soustenant le bois ou le charbon, qu'on y mettra par vne porte longue & estroite attaignant au paué, & là bruslans, leurs cendres s'aualans en bas, n'empescheront nullement le feu, qui sera aussi solicité par trois ou quatre petits trous ou souspiraux, qu'on laissera au bastiment, dessus le gril, prés le bord du chauderon; dont le vent passant, allumera le feu à volonté sans soufler, ainsi qu'on le pratique és fourneaux à vent, és grandes fontes de l'artillerie. Vne petite cheminee y sera accommodee, pour receuoir la fumee, la vuïdant en hors, à ce qu'elle n'importune. Et afin aussi que le trop de vent ne soit nuisible, & la porte ou gueule, & les trous, se fermeront à volonté, à cela appropriant telles ouuertures: par le moyen de laquelle aisance, quand l'on

Des Fourneaux.

voudra

voudra, le feu s'estoufera dans le fourneau, temperant par ce moyen sa chaleur, à l'vtilité de l'ouurage. De mesme seront dressez les autres fourneaux, toutesfois, sans chauderon, au lieu duquel, c'est à dire, en l'endroit du fourneau où le fons du chauderon atteignoit, sera mise vne plaque ou platine de fer toute vnie sans aucun trou, & ce sur le gril, entre-deux reseruant la distance requise pour le feu de bois ou de charbon: sur laquelle plaque, l'on mettra du sablon, ou des cendres, ou de limeure de fer des serruriers, ou de l'escume de fer des mareschaux battue & mise en poudre, pour y asseoir le cul de l'alambic, d'autant l'esloignant du feu. Ou bien sans aucune plaque, l'on dressera le fourneau, mais ce sera à la charge de n'y faire autre feu que de charbon, attendu qu'estans sans plaque, le cul de l'alambic se monstre descouuert au feu, & celuy de flamme luy estant contraire pour sa violence, faudra se seruir du seul charbon. En vn seul fourneau, l'on pourra accommoder plusieurs alambics, à ce qu'à moindre despenses, il s'eschaufent d'vn seul feu. Le nombre en sera, toutesfois, restreint à trois ou quatre, lequel suffira pour nostre mere-de-famile: laissant le grand nombre, aux Apoticaires, qui font marchandise des eaux distillees. Voila quant aux fourneaux. En suite diray, que

Distillations.

Les Alambics sont composez de deux pieces principales, à sçauoir, du vaze dit recipiant ou contenant, à cause des matieres qu'il reçoit & contient, & de l'autre, appellé chappe ou cloche, sous laquelle s'amassent les vapeurs des matieres distillees, qui se conuertissans en eau, se rendent dans vne fiole par vn long bec. Le recipiant est de cuivre, afin de resister à la chaleur, ce que mieux il fait, que le verre. De tel metal, n'en sont pourtant les eaux rien empirees, parce qu'elles n'y touchent nullement; ouy leurs matieres, ains à l'interieur de la chappe, d'où elles sortent, pures non viciees, par n'auoir tiré du verre, aucune qualité, bonne ny mauuaise, pour laquelle cause, demeurent les eaux, en leur propre naturel. L'on pourra bien faire de verre le recipiant (qu'aucuns appellent aussi, corps) mais ce sera, à la charge, de l'employer seulement, au Bain de Marie, non és autres fourneaux, & encores conuiendra n'estre eschauffé qu'à la vapeur de l'eau, de peur que le trop de sa chaleur, boüillant, ne rompe le verre. La chappe de verre est tousiours meilleure que celle de terre, quoyque vitree; à cause que la terre donne quelque senteur à l'eau qui distille par elle; & plus, tant moins la chappe a seruy: car la premiere fois qu'on la met en œuure, gaste les eaux, pour vne importune senteur terrestre, que elle leur communique. A quoy le remede est, de boüillir les nouuelles chappes de terre, auant que de les employer, en eau auec du son, & ce fort longuement, pour les purger de telle maligne odeur. Et parce qu'autant sujette à casser est la chappe de terre, que celle de verre, peu s'en faut, les deux craignans le heurt & rude approche, comment qu'on les couure, soit de paille, soit de terre grasse, le meilleur sera de se seruir seulement de verre, en cest endroit, puis mesme que c'est auec asseurance de bien faire, & sans se donner la peine d'en corriger le vice, (comme l'on faict de la terre pour les affranchir) veu que le verre, sans moyen de soy-mesme, est du tout bon & propre: sous toutesfois resolution de bien mesnager tels fragiles vazes, les esloignans tant qu'on pourra, du danger d'estre

Alambics.

Des chappes de verre & de terre.

DISTILLATIONS:

cassez, pour en tirer long seruice. Ainsi preparez, & fourneaux & alambic pour les mettre en œuure, conuient, en suite, preparer les matieres pour y distiller, c'est à dire, ordonnera la mere de famille, de quelles desirera tirer des eaux, afin d'espier le droit poinct de les prendre, sans en laisser passer le temps & l'occasion, à ce que de toutes les eaux dont aura besoin, elle soit pourueuë.

Quand commencer à distiller, & quoy. *Fleurs.* *Herbes.* *Racines.*

ARRIVÉ que soit le printemps, la premiere eau qu'elle fera distiller sera des bourgeons & bouts de chesne, parce qu'il les faut prendre dés leur premiere tendreur, sans leur donner loisir de s'endurcir, qui est lors qu'on les void paroistre de l'arbre, n'estans à ce seruice bons, apres tel terme, pour leur durté. Les fleurs seront prinses en leur parfait accroissement, estans espanouyes, sans attendre qu'elles deschéent. Les herbes de mesmes, qui est lors qu'elles sont en fleur. Les racines seront les dernieres distillees, ne les pouuans employer que vers la fin de l'Esté, lors ayans acheué de croistre. Apres les bouts de chesne, les rozes se presentent. Ce sont des plus recommandables fleurs pour distiller, i'enten les incarnates, estant leur eau vtile en plusieurs & diuers seruices, & en l'appareil des viures, & en Medecines. Des rozes de Damas, tire-on de fort bonne & odorante eau: aussi des fleurs d'orange, de l'eau naffe. Les eaux Medecinales, procedent de fleurs de feue, de cichoree, de buglosse, de sauge, de rosmarin, de sonci, de sureau, d'ortie, & semblables: Toutes lesquelles fleurs seront distillees au Bain-de-Marie pour en auoir les eaux en parfaite bonté, & naturelle senteur. Et si la mere-de-famille desire adiouster aux naturelles facultez de ses eaux, quelque senteur, saueur ou autre recommandable qualité, le pourra faire en enfermant dans le bec de l'alambic du musc, de l'ambregris, de la ciuete, du sucre, de la canelle, du girofle, de la muscade, ou autres drogues precieuses (telles qu'elle se choisira, les accommodant auec vn peu de toile claire de telle sorte, que l'eau distillant soit contrainte de passer à trauers d'icelles matieres, pour en emporter la vertu. Touchant les herbes, infinies especes y en a-il de distillables, dont l'on tire grands seruices pour les bonnes eaux qu'elles rendent: les principales sont, les scabieuse, buglosse, cichoree, betoïne, agrimoine, plantin, camomille, lauande, aspic, chardon-benit, ruë, sauge, mente, rosmarin, mauue, guimauue, pinpernelle, valeriane, thim, origam, nicotiane, capilli-veneris, sarriete, marjolaine, pourpier, piuoine. Les herbes seches ont besoin, auant que les distiler, d'estre vn peu arrousees auec de l'eau commune, afin d'exciter leur humeur pour la conuertir en eau. Les trop humides, d'estre vn peu mattees au Soleil, ainsi les temperans pour le bien de l'œuure: mais celles qui tiennent le milieu, sans autre preparation seront mises dans l'alambic. L'on se gardera de fourrer trop de matiere dans l'alambic, de peur de destraquer tout, soit en faisant regorger l'eau par dessus, & en faisant brusler les herbes par le dessous, ains moderément l'on chargera l'alambic. Le feu aussi sera conduit auec moderation, & de telle sorte, qu'au commencement soit petit, non violent; l'augmentant peu à peu, pour faire prendre aux matieres tout doucement la chaleur, qui seruira en outre, à la conseruation des alambics. Quelquesfois, lon distille l'herbe & la fueille tout ensemble: aussi meslange-on diuerses herbes & fleurs, selon la

Rozes. *Fleurs de feue, de cichoree, &c.* *Herbes de scabieuse, buglosse, &c.* *Commēt les distiller.*

la ne

la neceßité des remedes aux maladies,à la maniere precedente. Distilations.

Ovtre laquelle, vne autre ſubtile façon pour diſtiller eſt en vſage; mais c'eſt pour les plus precieuſes matieres, herbes & fleurs odorantes, Auec peu de myſteres, l'on ouure en ceſt endroit. Sur vn vaze de cuiure ou de terre vitree, eſt eſtendu vn linge blanc & net attaché à l'entour, comme le fonds d'vn tambour, toutesfois fort laſchement, pour pouuoir contenir les matieres, ſur lequel elles ſont miſes, c'eſt à ſçauoir, les herbes & fleurs dont eſt queſtion pendantes dans le vaze: elles ſont couuertes d'vne plaque de fer ou de cuivre, comme vn plat-baſſin: & par deſſus la plaque, eſt mis du feu de charbon, dont la chaleur eſchaufe les matieres, qui rendent leur eau en bas au fonds du vaze: pour laquelle cauſe, ceſte façon de diſtiller eſt, par les maiſtres en l'art, ditte, *per deſcenſum*, comme au contraire la precedente, *per aſcenſum*, par s'eſleuer en haut leur vapeur, ſe conuertiſſant en eau. Il ſe faut prendre garde de donner le feu, pluſtoſt foible que fort, tel le deſirant. Ainſi faiſant, tirerez abondance de tres-bonne eau, toſt, & auec peu de deſpens.

Autrement.

Du feu de l'alambic.

Av Soleil, ſans feu, diſtille-on encores plus ſubtilement, que par aucun autre ordre, toutes herbes & fleurs precieuſes, dont l'on retire les eaux du tout excellentes. Conuient auoir deux fioles de verre de diuerſes capacitez, les deux de cole aſſez large & ouuert, toutesfois inegal, afin d'en faire entrer le col de l'vne dans celuy de l'autre, les ioignans enſemble & les dreſſans l'vne ſur l'autre, à la maniere dex Clepſidres ou horloges de ſablon.

Diſtiller au Soleil.

Dans la ſuperieure fiole, ſeront miſes les matieres qu'on voudra diſtiller, dont le bout du col, ſera couuert d'vne toile claire & nette, puis fourré dans le vuide, & là iointes enſemble & bien lutees. Ainſi accommodees, ſeront dreſſees ſi bien & tant fermement, qu'elles ne ſoient eſbranlees: & expoſees au Soleil de Midi, duquel la chaleur fera diſtiller l'eau des matieres, dans la fiole inferieure & vuide paſſant à trauers du linge. Par ce moyen, aurez des eaux du tout pures, nullement eſuentees, fort nettes, à aucunes autres du tout rien comparables en bonté, ains à cela toutes les ſurpaſſans, & auſſi en longueur de duree.

Les eaux diſtillees ſeront miſes au Soleil pour quelques iours, afin de leur faire conſumer le phlegme & humeur plus eſpez, qui les rend troubles, & qu'ainſi deſchargees, ſe puiſſent ſainement conſeruer longuement. Toutes eaux indifferemment ne conuient tenir au Soleil, ains ſeulement les froides & les diſtillees au Bain-de-Marie, car chaudes, & celles ſorties des autres alambics, tout au rebours conuient les tenir en lieu frais, enfouyſſans leurs fioles dans le ſablon humide, pour leur oſter leur trop de chaleur qu'elles ont acquiſe par le feu.

Tovchant les racines, ainſi que les herbes ſeront-elles diſtillees: mais pour leur durté, conuiendra les ramolir dans l'eau quelques heures, ſelon que plus elles ſeront ſeches; deſquelles la mere-de-famille choiſira les plus propres, pour les remedes où deſirera les employer. De meſme fera-elle des ſemences, employant celles qui le mieux luy viendront à propos.

PREPARATIFS.
Huiles par impression.

AVSSI se pouruoira de plusieurs huiles medicinaux, comme de rozat, violat, laurin, d'huile de lis-blanc, de hieble, de camomille; de violete-de-Mars, de fleur de sureau, de mille-pertuis; en Latin *Calendula, &c.* & à ce que ce soit auec moins de mystere, se contentera de les faire par impression, comme l'on appelle, par distillation, estant ce ouurage de maistres abstracteurs de quintessence selon leur mestier, non d'vne mesnagere, qui n'en veut que pour ses vsages. Elle fera doncques ainsi ses huiles. L'huile d'oliue est le moyen de faire tels huiles, receuant toutes matieres à ce destinees. L'huile procedant d'oliues vertes, appellé huile omphacin, est le meilleur, au defaut duquel l'on se sert de l'autre, l'ayant au preallable laué, mais c'est seulement pour les huiles refrigeratifs, les autres se composans sans se donner telle peine, auec d'huile commun. La maniere de lauer l'huile, est de le mesler en egale portion auec de l'eau de fontaine claire & nette, les mettans ensemble dans vne terrine à large ouuerture, & apres les auoir bien battus & remuez auec vn baston, les laisser reposer iusques à ce que separez, l'on retire l'huile nageant par dessus l'eau: remuant l'huile en autre vaze, auquel sera mise de l'eau sur l'huile, pour y estre laué vne seconde fois, voire vne troisiesme, pour tant mieux le preparer. Les fleurs requises, seront adioustees à l'huile ainsi laué, par cest ordre. Ayez abondance de rozes recentement effueillees, mettez-les dans vne fiole, & par dessus versez dudit huile, iusques à les en couurir, sans toutesfois en remplir la fiole, à laquelle demeurera vn vuide, pour à l'aise pouuoir bouillir l'huile. La fiole estant bien bouchee, sera exposee au Soleil pour huict ou dix iours, passez lesquels, fera-on le tout boüillir dans vn poëslon, sur feu de charbon, quelque couple d'heures, vn peu d'auantage: puis l'huile sera coulé à trauers d'vn linge, exprimant violemment les rozes pour leur faire rendre leur substance. Sur l'huile coulé mettra-on encores des rozes nouuelles dans la fiole, laquelle bien bouchee, sera remise au Soleil pour sept ou huit iours, puis derechef l'huile boüilli & exprimé comme dessus, & en suitte des rozes adioustees pour la troisiesme fois, & estant l'huile exprimé, apres auoir le tout boüilli, demeurera parfait vostre huile rosat, auec beaucoup de vertu, l'ayant tiré de grande quantité de rozes. Plusieurs ne se donnent de peine à faire l'huile rosat, ains se contentent des seules rozes employees à la premiere fois, mesmes sans nullement bouillir l'huile, y laissent les rozes dedans sans les en retirer. En telle maniere, se font les Huiles des fleurs susmentionnees, & autres, de chacune espece à part, afin de les auoir separez, pour la diuersité de leurs facultez, les meslans les vns auec les autres, selon les occurrences.

Huile omphacin.

Comment employer les fleurs pour huile.

Onguens.

SE preparera aussi la mere-de-famille, des Onguens pour les bruslures, pour les douleurs des membres, ioinctures, nerfs, apostumes, cheutes, playes, dartres, feux-volages: & ce au Printemps & en Esté, les herbes estans en leur vertu, dont se seruira le long de l'annee. Des vins medecinaux & confortatifs fera-elle en suite au temps de vendanges, comme d'absinthe, de buglosse, de cichoree, de sauge, de rosmarin, & autres, par le moyen representé au discours des vignes. N'oubliera non plus le miel rozat, & la conserue de rozes au liquide. Choisira du plus beau miel qu'elle ait, & apres auoir faict longuement battre des rozes incarnates

Lieu IV. chap. X.

Miel rozat.

carnates

carnates dans vn mortier de marbre jusques à les rendre insensibles entre les doigts, les meslera auec le miel en egale portion, dans vn vaze de verre à large ouuerture, puis l'ayant bien fermé à tout du parchemin, l'exposera au Soleil pour douze ou quinze iours, afin de s'y cuire le miel rosat, à la charge de n'en remplir le vaze, ains y laisser du vuide à suffisance pour y bouillir à l'aise s'enflant en haut: & aussi de remuer auec vne spatule le miel pour le mesler auec les rozes, les incorporant bien ensemble. Tout de mesme, faudra faire de la conserue de rozes, mais ce seront des rozes rouges de Prouins, qu'on se seruira en cest endroit, lesquelles ayant curieusement pilees: seront meslees, non en miel, ains auec du succre, duquel conuient y mettre autant que de rozes. Ainsi aussi fera-on la conserue d'œillets, de violetes au mois de Mars ou plustost si elles fleurissent: lesquelles conserues seront logees, soleillees & visitees comme le miel rozat.

Preparatifs.

&

Conserue de rozes.

EST necessaire, que la mere-de-famille soit aussi pourueüe de syrop rozat laxatif, qu'elle preparera en ceste sorte. Bonne quantité de rozes incarnates effueillees & nettes, seront mises dans vn vaze de terre vernie, & sur icelles, versee de l'eau bouillante, tant que les rozes en soyent couuertes, les remuant auec vn baston, si bien, que toutes les rozes se ressentent de la chaleur de l'eau: & à ce qu'elles en soient mieux penetrees, le vaze sera bien bouché, sans respirer. Au bout de vingt-quatre heures, l'on retirera l'eau du vaze, sans toucher aux rozes la mettant dás vn poeslõ bouillir sur feu clair: bouillante, sera rejettee sur les rozes dans le vaze: reiterant ce rebouillement, par neuf ou dix fois (ce qu'on appelle, charopper) de vingt-quatre en vingt-quatre heures, à la charge d'y adiouster des rozes nouuelles, par trois fois durant ledit temps, par interualles mesurees. Apres le tout sera mis bouillir vn peu, puis passé à trauers d'vn linge, pour en exprimer la substance des rozes, les pressant de force, afin que toute reste dans la decoction, qui demeurera rouge comme vin sentant la roze. Finalement, le succre y sera adiousté, y en mettant selon la quantité de la decoction: ce sera succre blanc, pour euiter la peine de la clarifier. L'on le cuira iusques à la forme du syrop, à quoy conuiendra aller auec retention, voire est de besoin, le laisser vn peu vert, à cause que les rozes pour leur naturel visqueux satisfont au defaut de cuire, espessissant le syrop: lequel ne se treuuant asses cuit, dás quelques iours y pourrés retourner, pour le mettre du tout au poinct requis, liberté que n'auriés si le cuisiés du tout au commencement. Lors logerés vostre syrop rozat laxatif, dans des fioles bien nettes & fermees, où se gardera tresbien.

Autres conserues.

Syrop rozat laxatif.

AVTREMENT ferés du syrop rozat laxatif, de grande efficace: car ce sera sans eau, du pur & simple suc des rozes. Les rozes bien choisies, seront pilees dans vn mortier de marbre, & ce fort à profit, pour en tirer tant de ius qu'il sera possible, qu'exprimerés à trauers d'vn linge. Infuserés du succre fin dans le ius la moitié de son poids, c'est à dire pour deux liures de ius, vne de succre y sera mise, bouillant le tout sur feu de charbon iusques au point requis pour syrop, auec les cõsiderations du naturel de la roze: representees. Aucuns y adioustent de la rubarbe, & autres drogues purgatiues se façõnans en ce syrop-cy, vne douce liqueur, pour en prendre, quelquesfois, auec du bouillon, afin de se faire bon ventre sans fascherie aucune.

Autre facon

LA mere-de-famille ne se contentera de faire du syrop rozat auec du succre, ains

Autre syrop rozat auec du miel. *Garde de fleurs seches.* cre, ains en composera aussi auec du miel, pour seruir à ses mercenaires malades: & ce sera auec non guiere moindre efficace qu'auec le succre, bien que plus grossier, pour la difference qu'il y a du succre au miel. Gardera aussi des roses seches de trois sortes, incarnates, rouges, & de Damas, pour leurs bons seruices en diuerses maladies. De mesme fera-elle de plusieurs autres salutaires fleurs, semences, herbes, racines, les cueillans en leur droit poinct, & reposans en lieu sec, non humide, où elle les trouuera au besoin. Ce sont les prouisions faites, reste de les employer.

Remedes.

REMEDES AVX MALADIES pour les personnes.

CHAPITRE V.



Diuers maux de Teste. POVR GVERIR LE MAL DE TESTE, conuient en remarquer la cause, pour conuenablement appliquer le remede. Les maux de teste sont diuers, comme procedans de diuerses causes: c'est assauoir, de Sang, de Colere, de Phlegme, de Melancolie, ou d'aucuns d'eux, quand par quelque accident, ils se destraquent, mesme par chaleur ou froidure excessiues, & souuent viennent de l'infirmité des autres membres, esquels est contenue la cause de la douleur de Teste, comme de l'Estomach, des Reins, du Foye, de la Rate, de la Matrice: aussi des fievres generales, tourmentans toute la personne. La recerche desquelles causes, nous laisserons au docte Medecin, pour, à fons, purger le corps, selon les occurrences: ce qu'attendant, la mere de-famille vsera de ces remedes. La douleur de Teste est plus grande au front, qu'ailleurs, quand elle procede de Sang: & au derriere, venant de Phlegme: de Colere, c'est au costé droit qu'elle se fait le plus sentir: & au gauche, de Melancolie. Sur lesquelles adresses, les remedes s'employeront à propos, opposant les froids, aux maux procedans de Chaleur, comme de Sang & de Colere: & les chauds à ceux qui viennent de froidure, c'est assauoir de Phlegme & de Melancolie. Le moyen de guerir le mal de Teste de CAVSE CHAVDE est, d'appliquer sur le front de l'herbe aux pulces: ou de Laictues: ou de fueilles de saffran, le poil osté: ou de plantain: ou de pourpier: ou des trenches de courge longue. Mettre sur le mal, linge trempé en eau roze, de plantain, de morele & vinaigre: ou dans ius de laictues auec eau roze & vinaigre. Frotter la Teste auec huiles rozat, & de pauot, ius de laictue, ou de morele, ou de iombarbe, vinaigre & eau roze, Cataplasme sur la Teste & le front, fait auec bolarmene, graine de Pauot, glaire d'œuf, pommes cuites & vinaigre. La lauer en eau chaude, en laquelle auront esté cuites, fueilles de Sauge & de vigne, fleurs de nenufar & de rozes: d'icelle eau en lauant aussi les pieds & les iambes du patient, pourueu qu'il n'y ait rheume esmeüe, auquel cas, se faudra abstenir de tout lauement. Appliquer sachet de rozes trempees en eau roze: ou des estoupes, sur lesquelles auront esté mis deux aubins d'œufs fort battus, auec de l'eau roze. Boire des eaux, de cichoree, d'endiuie, de pourpier, de nenuphar, meslees ensemble, ou de l'vne d'icelles. Et à ce que tels remedes profitent mieux, est necessaire

Signes des causes du mal de Teste.

Chaude.

tenir

tenir lasche le ventre du patient,par suppositoires,clysteres:ou par autres petits laxatifs,comme syrops,casse & semblables, le ventre constipé contrarie à la guerison du mal de Teste.Pour celui de CAVSE FROIDE, sera appliqué au front & aux ioües,du serpoullet:ou de la veruaine:ou de la ruë: ou de l'aloé autrement dite perroquet , ces herbes-là trempees en vinaigre & miel rozat,ou de la nicotiane: ou de la mente: ou du cresson d'eau. De frotter la Teste auec des fueilles de cabaret,ou de ius de melilot, meslé auec vinaigre & huile rozat. De boire de l'eau ou de la decoction de betoine, appliquant aussi ses fueilles aux temples.De prendre par le nés,du ius de l'herbe de pain de pourceau:ou de la niele, dite poivrete,trempee en vinaigre, & poudre de piretre pour faire esternuer. Se composera vn frontail, auec des herbes & fleurs chaudes, de melilot, de sauge, de betoine, de rosmarin, de coleuree blanche,au prealable lesdites herbes & fleurs, ayans esté parfumees en vapeur de betoine & de Melisse,mise sur vne paesle de fer,ou tuille chaudes,& par dessus,ietté du vinaigre & de l'eau roze. Parfumera-on aussi la Teste du patient auec choses seches, comme rozes & mastich: ou auec rozes rouges, mil,& sel, mais c'est lors que les crachats ne viennent, car venans (de peur de contraindre la respiration) l'on se contentera de parfumer les habillemens de Teste, linges & autres, les appliquans chaudement à la Teste: de mesme, l'on vsera du mil & gros sel,frits en poeslon. Et si le mal ne cesse pour tels remedes, employant matiere plus chaude; des sachets seront faits de marjolaine, de rue, laurier, grains de genevre: ou fomentation de la decoction desdites choses. Ou l'on oindra la Teste auec des huiles de camomille, de lis, d'anet, de l'vn d'iceux, ou des trois ensemble. Ou auec huiles de rue, d'aspic, de castor, y adioustant vn peu de poivre, & de la graine de moustarde, pulverisés. Tirer par le nés le ius de marjolaine & de fenouïl, est excellent remede à ce mal: voire en sera deliuré pour iamais, celui qui s'accoustumera de mettre souuent dans ses narines, de l'huyle de la grande marjolaine. Apres l'application des remedes, qu'on aura voulu choisir d'entre les susdits escripts, est necessaire conforter la Teste du patient par l'vsage d'vn bonnet de tafetas à deux doubles, entre lesquels sera mis du coton bien delié, qu'on farcira de fleurs de marjolaine, de camomille, de rosmarin, de rozes rouges, des poudres de canelle, de muscade,de girofle,de la graine de paradis,d'escorce de citron,de la graine d'escarlate, le tout subtilement ageancé, afin de n'occuper beaucoup de place. Et s'il est question d'arrester les catarres, vne coeffe ou bonnet pour cela sera composée, de mil frit, des grains de mirte & de cyprés, auec de l'encens & vernis, cousues parmi du coton, comme dessus. La douleur inueteree de Teste & micrane se guerit par le moyen d'vn morceau de la premiere escorce d'vn oignon, rostie sous les cendres, apres trempee en huiles rozat, & laurin, mis dedans l'aureille du costé où est la douleur de Teste. Est aussi necessaire, que le patient vse de bon regime, sans lequel presques tous remedes sont vains. De quelque mal de teste qu'il soit tourmenté, ne boira que bien peu de vin, mangera peu de bonne viande, peu nourrissante ou seroit qu'il fut debile : auquel cas, vsera de chair de ieunes poulets, potages de laictues, pourpier, ozeille, de laict d'amendes douces, auec orge mundé, Ne mangera aucune viande venteuse, espicee, ni salee,

Remedes. Froide. Micrane. Regime.

REMEDES ni salee, ni aussi aucun laict seul: viande tres-mauuaise à ce mal, mesme aux fievres, quelles qu'elles soyent. Se deschargera de tout trauail d'esprit, ne lira ni escrira aucunement, ains, sans bruit, prenant son mal en patience, attendra tranquillement de la benediction de Dieu, l'effect des remedes dont il aura esté secouru.

Mal des yeux.



POVR LE MAL DES YEVX. Purger le cerueau, est trauailler à la guerison de l'œil, d'autant que la pluspart de ses maladies internes, procedent du cerueau, distillant sur lui ses humeurs malignes, où les membres inferieurs en fournissent les causes, dont la veuë est diminuee, & l'Oeil endoulouri. Cela est de la charge du iudicieux Medecin, discernant les humeurs particulieres causans le mal de l'œil, pour les euacuer par propres purgations, comme pillules, clysteres, potions, & autres ordinaires. Et pour ce qui concerne l'exterieur, sera salutaire tenir la teste seche & nette, la frottant tous les matins en arriere, par ce moyen diuertissant les humeurs qui du cerueau tombent sur les Yeux. Sert aussi beaucoup à la cõseruation de la veuë, le tenir-des-pieds secs, moyennement chauds, nullement humides: comme de mesme vtilité est, le non dormir sur le iour, le non encliner par trop la face en bas, obseruations necessaires en cest endroit. La durté du ventre est fort contraire à la veuë, pour laquelle cause, l'on procurera à le tenir lasche. L'on euitera le vent, le froid, le chaud, le serein, le Soleil, & autre grande clarté, le regard du feu ardant: le beaucoup lire & escrire, le pleurer, les trop veiller & dormir. Quant au manger & boire, ce sera de bonnes viandes qu'on se nourrira, non venteuses, salees, ni espicees, & peu de vin, encores petit, non fumeux, & bien temperé auec de l'eau, & apres le past, vser de poudres seruans à la digestion. L'vsage du vin d'eufraise, sert contre tous empeschemens de la veüe: le mesme fait la poudre de son herbe dessechee, beüe en potage ou en vin. L'eau d'esclaire instillee dans l'Oeil, esclaircit la veüe, la conforte, la retient: sa decoction a presques mesme vertu, meslee en eau roze, s'en bassinant les Yeux, la poudre de son herbe oste la taye. La cataracte ou taye des yeux, se fond par la subtile poudre de succre candi, de tuthie, de couperoze blanche, meslees en egale portion, exquisement sassee à trauers de la fine toile de Cambray, & mise dans l'Oeil soir & matin: la seule poudre de feves blanches, a semblable proprieté. A cela sert aussi, collire fait auec demie once de tuthie, vn quart d'once de macis, qui est l'escorce de muscade, mises en poudre & infusees dans vin blanc & eau roze vne chopine des deux, le tout mis dans vne fiole exposee au Soleil d'Esté, enuiron vn mois, sans sentir ne pluye ne rozee: & afin de mesler bien les matieres, la fiole sera souuent remuee & agitee: ce collyre fortifie la veüe debile, nettoye les Yeux chassieux; & en oste la rougeur. Autre collyre à mesme fin. Vn couple d'œufs frais cuits durs sus les cendres, deschargez de leurs coques, sont partis par moitié & vuidez de leurs moyeux, en leur place y sont mis du succre-candi & de la tuthie autant de l'vn que de l'autre, dont le vuide est rempli, puis reiointes les moitiez sont liees auec du filet, & mises tremper en eau roze, dans vn petit vaze, d'où apres auoir seiourné vingt quatre heures, retirees ces choses, sont escachees & pressees à trauers d'vn linge pour en faire sortir la liqueur,

Regime. — *La taye.* — *Collire pour les Yeux.* — *Autre.*

de laquelle, soir & matin, l'on mettra quelques gouttes dans l'Oeil. L'eau distillee des choses suiuātes, fait aussi fondre la taye: de plantain, de petites & tendres grenades, rozes rouges, tendrons de fenouil, de chacun vn manipule, de la mies de pain blāc, chaud, sortant du four, vne liure, le tout meslé ensemble, ayant trēpé six heures dans bon vin blāc. A mesme effect, se distille ceste eau. De fenouil, rue, verbene, eufraize, endiue, betoine, rozes rouges, capilli veneris, recent, par egale portion, ains auparauant trempé vingt-quatre heures dans du bon vin blanc, foye de bouc entier, non chastré, trois onces: elle sera distillee par trois fois au bain de Marie, dont la derniere eau en sortant, sera fort propre & à fondre la cataracte ou taye, & à toutes autres maladies de l'œil; conseruant la veuë, mesmes aux vielles gens. Autre & tres-excellente. Des escargots seront mis distiller au bain-de-Marie, auparauant les auoir bien lauez, & dans huict onces de leur eau, infusera-on de la tuthie preparee, du succre-candi, de la fiēte blanche de lezard, d'os de seches deux drachmes de chacun, de corail rouge, de l'aloés, du sel ammoniac, de chacun vne drachme: le tout bien puluerisé & meslé dans ladite eau, sera mis dans l'alambic, dont l'eau en sortant sert efficacieusemēt à ce dessus; & aussi à nettoyer les yeux de toutes macules, tasches, rougeurs, conseruant si bien & tant longuement la veuë, que les personnes aagees la sentent aussi forte, comme lors qu'ils n'auoyent que trente ans. Cest onguent est fort salutaire pour les Yeux, guerissant leur inflammation & rougeur, arrestant les defluxions acres qui les rēdent chassieux, les en frottant soir & matin. Ainsi on le prepare. Demie once de tuthie sera reduite en subtile poudre, dans vn mortier de metal, puis broyee sur vn marbre, auec de l'eau roze, à la maniere des peintres, apres sechee au Soleil, se fait, sera rebroyee pour la seconde fois, auec nouuelle eau roze, en suite, sechee, encores rebroyee & resechee, iusques à la huictieme, ou neufviesme fois, à chacune, y ajoustant tousiours de nouuelle eau roze, & en sōme, tant la rebroiant & reschāt, que la pouldre soit impalpable, laquelle incorporee dās du beurre frais, en egale pesanteur, s'en cōposera l'onguēt dont est question. Autre onguēt singulier pour la cōseruation des Yeux, se compose de ces matieres, ainsi. Prenez deux onces de graisse de pourceau bien recente, faites la tremper dans l'eau roze l'espace de six heures, puis relauez-la par douze fois differentes, auec du vin blanc du meilleur que pourrez trouuer, par l'espace de cinq ou six heures adjoustés aprés à ceste graisse, de la tuthie bien preparee & fort subtilement pulverisee, vne once de la pierre hematites bien lauee, d'aloés bien laué & pulverisé douze grains, de perles pulverisees trois grains, incorporés le tout ensemble auec vn peu d'eau de fenouil, & en faites vn onguent, duquel en mettrés fort peu aux coings des Yeux. Les extremes remedes, pour diuertir l'importune humeur tumbant du cerueau sur les Yeux, sont les cauteres & setons, dont l'application appartient au Chirurgien, par l'auis du Medecin: les moiens, les vesicatoires, au col sur le derriere où l'on a accoustumé d'employer les setons; ou bien derriere l'oreille. A cela sont propres plusieurs matieres, d'entre lesquelles l'on choisira l'apium risus, à cause, que sans violence, cicatrice suffisamment. La demie coque d'vne noix sera remplie de telle herbe, l'aiant au preallable froissee entre les mains, apres appliquee sur le dernier du col, auec vne bande de toile pour l'y tenir

REMEDES. *Eaux distillees pour les Yeux.*

Onguent.

Autre.

Cauteres, Setons, Vesicatoires.

REMEDES. l'y tenir fermement, tant que de besoin, dont la playe entretenuë à la maniere des fontanelles, auec des fueilles de lierre ou autres, seruira comme desirerez. Ou bien, l'on se seruira de ce vesicatoire en emplastre mis au dernier du col ou derriere l'oreille: fait auec du fort leuain, de la fiente de pigeon, des mousches cantharides & de l'eau de vie, le tout pestri & incorporé ensemble. Reste à guerir les douleurs des Yeux venuës de coup receu, & les rougeurs qui s'en ensuiuent. Le ius de pommes pourries instillé dans l'œil: la pourriture de la pomme appliquee dessus auec vn linge: le sang tiré de l'aile d'vn pigeon ou d'vne tourterelle, y sont propres, employez separement. Aussi est la decoction du fenouil, de la camomille, & du melilot faite en eau & vin blanc, appliquee auec vn linge. Mais par sur tout autre remede, est de grande efficace, selon qu'il a esté auctorisé par reïterees experiences, la seule herbe d'agrimoine, froissee entre les mains, & mise sur l'œil blessé, l'y faisant tenir auec vne bande, dont en peu de temps il est gueri, quoi que tout rouge de sang pour la meurtrisseure, mesmes estant la veuë obfusquee, la faisant reuenir. A faute de l'herbe, en cest endroit en est vtilement employee l'eau, qu'on distillera en sa saison. Pour abatre la rougeur des Yeux, faut que la premiere fois qu'on boit chacun iour, que ce soit vn plein verre d'eau fraische, & cõtinuer iusques à guerison. L'œil est nettoyé des festus & poussiere entrez dedans, & ce par le moyen de la graine d'orualle ou toute-bonne qu'en Languedoc l'on appelle herbe nostre-Dame, mise en l'œil, dans lequel elle se pourmeine sans faire douleur, & en sort couuerte de l'ordure qu'elle y trouue. Le mesme font des petits caillous delicats & lisses, qu'on trouue à Seissenage pres de Grenoble. Infinis autres remedes y a-il pour l'œil, comme presques infinies en sont ses maladies, desquelles & de leurs causes, ensemble de l'excellence de l'œil, voyez le docte liure de Monsieur du Laurens Medecin ordinaire du Roy, pour y receuoir delectable & profitable instruction. Le lauer des Yeux au matin auec de l'eau fraische, bien que de l'vsage de plusieurs, n'est approuué d'aucuns excellens Medecins, à cause de la froidure ennemie des Yeux & du cerueau: mais conseillent que ce soit auec du vin blanc, ou des eaux de fenouïl & d'eufraize, dont la veuë est confortee.

Douleur des Yeux. *En oster la rougeur.* *Les nettoyer.* *Les lauer.*

Mal du Nés.



POVR LE MAL DV NES. Diuerses sont aussi les maladies du Nés, internes & externes. Quant aux internes, tousiours en faut-il oster la cause, & ce sera par l'auis du docte Medecin: & contre les externes, seront employés ces remedes-ci. La puanteur du Nés se guerit en le lauant auec la decoction faite en vin blanc, de gingébre, girofle, poliot, calamus aromatique, autãt de l'vn que de l'autre; apres mettant dans le Nés, de la poudre de pyretre. En tirant souuent par le Nés, du vin, auquel vne noix muscate aura trempé quatre heures: ou du seul vin, pourueu qu'il soit bon & exquis: ou ioignant les narines, soir & matin, d'huile nardin, auquel auront cuit cloux de girofle, bois d'aloés, auec vn peu de musc: ou de ceste composition, ou bien d'icelle en faire des tentes, & les mettre dans le Nés, c'est assauoir, gingembre, rozes seches, bois d'aloés, deux onces de chacun; myrrhe, aspic, calamus aromatique, de chacun vne drachme, mesler le tout auec du bon vin, le reduire en paste, y ajoustant six grains de musc, & en

Puanteur.

faire des pilules, de la grosseur d'vn pois, en destremper vne dans huile de Nard, quand l'on s'en voudra seruir. Le Nés estant fermé par humeur empeschant la respiration ; s'ouurira par les sucs de bete & de marjolaine incorporés en huile d'amendes ameres, meslés ensemble & tirés par le Nés. Aussi par la seule fumee de l'herbe de Petum masle, ditte Nicotiane & Tabac, par les Espagnols ; prise par la bouche, auec vn petit cornet à ce approprié, & la faisant sortir par le Nés. Pour prouoquer le requis esternuement, faut inspirer dans le Nés, poudre de poivre, de piretre, de stafisagre, & de racine d'iris de Florence: ou bien mesler ces poudres-ci, auec quelque liqueur dont l'on oindra les narines. L'importun & nuisible esternuement se guerit, par le grater de la plante des pieds, & de la paume des mains, par la friction des yeux & des oreilles, par la senteur du lis blanc, par baigner les mains dans l'eau chaude. Pour guerir les vlceres & grateles du Nés, seront employés les ius du lierre & de la Pomme de grenade aigre, meslez ensemble : aussi l'onguent fait auec ceruse, cendres de jarrus & miel rozat. La pituite qui decoule du Nés, comme morve, s'arreste par les remedes propres à la guerison du cerueau, dót est tarie la source de telles nuisibles humeurs. Nous employerons donques à telle fin, les frictions, parfums, bonnets, dont nous auons parlé, là vous renuoyant pour euiter redite. En outre, vserons de quelques syrops propres à corriger la puanteur de la morve, sa subtilité, & son abondance, cóme de papauer, diacodium, & autres. Aussi à tel effect, l'on tiendra dans la bouche, des petites pillules composees de bol armene, de terre sigillee, de carabe, de sang-de-dragon, de girofle, & de musc. Le sang qui desordonnément flue par le Nés, sera estanché, par vn frontail fait auec de la poudre de sandarac, pestrie auec blanc d'œuf, & appliqué auec vn linge. Par le ius d'oignó, meslé auec vinaigre, mis és narines, auec du cottó ou du linge. Par l'eau de mente beuë. Par oindre le front, auec onguent fait de sang-de-dragon, de mastic, d'encens & blancs d'œufs. Par le canfre, meslé auec la graine d'ortie morte, ius de plantain & de morelle, mis dans les narines. Par la poudre de corail rouge, ou par la terre sigillee, beuës en vin. Par baigner les plantes des pieds & paumes des mains, auec vn linge trempé dans le vinaigre rozat, & l'eau de plantain. Par baigner les testicules aux hommes, & les mammelles aux femmes, auec de la seule eau froide de fótaine ou autre commune, dans icelle plongeant des estoupes ou des linges, & les appliquant sur les parties: remede de grande efficace, selon les experiences. Arresterez aussi le flux de sang coulant du Nés, mettant sur la nuque du col, vn sachet dans lequel y ait de la poudre de crapaut: laquelle se fait d'vn gros crapaut, de ceux qui se nourrissent sur terre, non humide, qu'on enferme, vif, dans vn pot de terre, & icelui mis apres, dans le four auec le pain, pour dessecher le crapaut; dont il est reduit en poudre. Et sert aussi ladite poudre, à la dissenterie ; au flux menstrual; & pour arrester le sang des playes, l'appliquant à l'opposite de la partie blessee. Pareilles vertus a la graine puluerisee de Sophia, autrement, *Thalietrum*, prinse le poids d'vn escu: ou auec vn œuf, ou auec potage, ou auec du vin. Sert, en outre, à lascher le ventre: & aux femmes enceintes, à leur faire gayement porter les enfans. Au contraire l'herbe de mille-fueille mise dans le Nés, en prouoque la saignee, icelle estant quelque fois necessaire, pour descharger le cerueau. Mais c'est en la fourrant dans le Nés,

la poincte

REMEDES

Ouurir le Nés estoupé.

Faire esternuer.

Arrester l'esternuement.

Vlceres.

Pituite.

Arrester le sang.

Le prouoquer.

REMEDES. la poincte la premiere:car le contraire auient,lors que c'est le tronc qu'on y met le premier telles diuerses applications,produisans diuers remedes. Le flairement corrompu,voire presques perdu, se remet par le souuent manier & flairer de la mente,aussi le parfum fait des fueilles d'auronne,de ruë,& de genevre,y meslant de la graine de nielle.

Flairer.

Mal des oreilles. Douleurs.



POVR LE MAL DES OREILLES, quelques gouttes d'huile rozat auec vn peu de vinaigre iettees dans l'Oreille, en appaisent la douleur:l'huile de iusquiame aussi,puis conuient appliquer dessus,vn sachet auec fleurs de camomille,& mellilot. Le mesme font les ius de houblon, & de rue:& en outre, nettoyent l'ordure de l'interieur des oreilles.L'eau de miel distillee.Le laict auec vn peu de safran.Semblable vertu a le parfũ de la decoctiõ de camomille, d'aneth, & de stoechas, faite en eau où l'on aura ietté du vinaigre chaud, auquel du nitre bruslé, & du sel gemme, auront esté fondus, mis dans l'Oreille auec vn entonnoir. Les vlceres de l'Oreille, sont gueries par l'instillation de l'huile où auront bouilli le blanc des pourreaux, & des vers de terre, iusques à la consomption de la tierce partie;ou par le seul huile d'œuf. Contre les vers des Oreilles,le laict de figuier, & des figues seules, y sont propres: aussi les ius de capres, d'absynthe, de calaminte, de chamedris, de centauree,ius de l'escorce de noyer, ou de celle des noix vertes,seuls ou assemblez.Cõtre le tintoïn ou bruit des Oreilles,procedant du vent ou d'autres causes,est bon mettre dans l'Oreille vne tente trempee en huiles de rue,de castor, ou d'aspic, auec ius de pourreaux. Aussi le matin estant à ieun, est fort salutaire de receuoir la vapeur, par vn entonnoir, le mettant en l'Oreille, de l'eau où auront longuement bouïlli,herbes de marjolaine, de mente sauuage,de sauge, fleur de camomille,graines d'anis,de fenouïl,& vne pomme de coloquinte. Et à ce que la vapeur penetre plus auant, sera bon que le patient tandis ait entre les dents,quelque chose dure, comme pois ou feves, les maschans auec vn peu de violence, pour ouurir les conduits. Ledit parfum, sera aussi fort bon sur le soir allant au lict; l'ayant receu, mettra dans l'Oreille vne goutte d'huile de coloquinte, puis bouchee auec du coton trempé dans ledit huile, s'en ira coucher là dessus. La surdité se guerit, par le moyen de l'onguent fait auec deux onces de graisse d'oye, fõdue à petit feu, & deux drachmes d'aloés cicotrin en poudre,incorporees dedans,qu'on applique auec du coton,le fourrãt dans l'Oreille:ou du ius d'escorce de raues,meslé auec huile rozat:ou de la graisse d'anguille, & huile d'amãdes ameres: ou de ius d'oignon,meslé auec miel:ou par la poudre d'aloés,fõdue en vin blanc, instillee chaudemẽt dãs l'Oreille: & apres se faire esternuer auec de la poudre d'ellebore.Ou par la fumee du bois de fresne,mise dãs l'Oreille;ce que commodemẽt l'on fait,allumãt la brãche de fresne d'vn bout,& mettãt l'autre au trou de l'Oreille,dãs lequel la fumee entre facilemẽt:mais il faut choisir la branche d'vn tẽdre ietton d'vn an,sãs nœuds,afin de n'empescher le libre passage de la fumee. Auec beaucoup d'efficace,ceste cõposition-ci est emploiee,guerissãt la surdité enuieillie,cõme de vingt cinq à trẽte ans, nõ la naturelle,cõtre laquelle, ne se trouue aucun remede. Ainsi l'on la prepare. Prenez sauge,mente,hyssope, rosmarin, armoise, calament, camomille, mille-fueille, herbe

Vlceres.

Vers.

Bruit.

Surdité.

herbe sainct-Ian, aluine, auronne, centauree, de chacune vne poignee: mettés bouillir toutes ces herbes ensemble dans vin blanc, jusques à la consomption du tiers, que le patient à son coucher, en reçoiue la vapeur dans l'Oreille par vn entonnoir, & incontinent aprés, instille dedans, de l'huile suiuant; puis la ferme auec du cottō musqué. Huile d'Oliue vieille, deux onces, huile de pourreaux, huile d'amendes douces, de chacun vne once, jus de rue demie-once, maluoisie vne once & demie, le tout mis dans vne fiole à long col, & icelle posee deuant le feu du foier, non violét, pour y bouillir iusques à ce, que telles liqueurs soient consommees de la moitié: lors la fiole ostee de là, y seront mises dedans ces drogues-ci en poudre, assauoir, spica-nardi, coloquinte, castoreum, mastich, de chacun vne drachme, & demie, & aprés auoir bien bouché la fiole, la mettrés bouillir dans vn petit chauderon ou bassin long plein d'eau (à la maniere du Bain-de-Marie) par l'espace de trois heures, puis sera exposee au Soleil quelque peu de temps, pour faire esclaircir l'huile: ce fait, l'huile sera pasé à trauers d'vn linge bien serré, & à icelui ajoustés dix grains de musc: finalement l'huile sera curieusement gardé dans vne fiole bien estoupee, pour seruir au besoin.

POVR EL MAL DE LA BOVCHE, les vlceres en sont gueries, lauant la Bouche auec la decoction des herbes de pilosselle, de consoulde, de verge-d'or: ou de balaustes, sumach, plantain, agrimoine & rozes, y aioustant vn peu d'alun, sur la fin: ou auec du vin, auquel aurōt bouilli, anis & girofle. Ou auec d'eau distillee de scolopendre: ou auec eau de theriaque distillee auec pareille quantité de vinaigre rozat & eau de vie, dans lequel aura esté dissout vn peu de bolarmene. Ou auec miel rozat en frotter les lieux vlcerés, au palais, ou en la langue. La decoction de l'herbe d'elatine ou veluote faite en vin, gargarisee, desseche les vlceres de la Bouche: & laue les aspretés & noircisseures de la langue venans de fievre. Et pour singulier remede, est, de faire toucher l'vlcere, d'vne goutte d'huile de vitriol. La surabondante Saliue, est corrigee en vsant de gargarismes astringens & dessechans, faits auec decoction en eau & vin de rozes, balaustes, plantain, & alun. Aussi y est bon, manger du biscuit, viandes rosties, auec moustarde: de mascher des cubebes, gingébre, & boire de bon vin. Au contraire, est prouoquee & attiree la Saliue, lors qu'on ne peut cracher, auec raisins de Damas secs: auec des figues seches: auec de la sauge: ou auec du mastich, tenant en la bouche l'vne de telles matieres, au matin estāt à jeun. Pour la guerison de la puantur d'Haleine (de quelle cause qu'elle procede) est bon lauer la bouche auec vinaigre squillitique, ou auec decoction faite de fueilles de mente, de melisse, de latteron, de racines de glaieul, de souchet, de graines d'anis, de fenouil, & de paradis. Mascher entre les dents noix muscate, du bois d'aloés, d'iris de Florence, des cloux de girofle. Tenir en la bouche vne petite pillule, dont la composition est telle, Vne once gomme tragacanth, deux drachmes de sang-de-dragon, sont trempees dans l'eau roze l'espace de deux iours, puis iettees dans vn mortier de marbre auec six dragmes de succre, trois de canelle, cinq d'amidon, vn scrupule de musc, le tout dissoult en eau roze meslé ensemble & trituré auec vn pilon: apres estant la composition sechee, sera diuisee comme dessus,

Mal de bouche.

Vlceres.

Arrester le trop de Saliue.

Faire Cracher.

Puanteur.

REMEDES. *Bonne Haleine.* Pour faire ſentir bon l'Haleine,n'eſtant mauuaiſe, auparauant, faudra lauer la bouche au matin auec eau de canelle,& y en tenir quelque peu de temps: ou d'imperiale,ou de theriacale,& apres maſcher par fois des racines d'imperatoire,ou d'iris de Florence,ou d'angelique,ou de maſtich. *Corriger la mauuaiſe procedant des aulx, &c.* La mauuaiſe odeur prouenante d'auoir mangé des aulx,oignons,porreaux, s'en va,par le maſcher des noix recentes,ou de fueilles de ruë,ou de fenouil, ou de perſil. *Mal de dẽts. Pour cauſe Froide.* Le mal des DENTS prouient de diuerſes cauſes, froides & chaudes. Si de FROIDE, les remedes ſuiuans ſeront employez. Lauer les Dents auec l'vne de ces decoctions-cy, L'abſynthe,faite en fort vinaigre. Des fueilles de lierre,en bon vin rouge,y ajouſtant des herbes de lauande,de ſauge, & de marjolaine.Des fueilles & petites noix de cyprés,baies de genevre,rozes,fueilles de murte,faite en vin blanc. Des fleurs de lauande, fueilles de marrubium, canelle,fenouïl,racines d'aſperges,en vin. Y eſt bon auſſi l'huile du bois de genevre mis ioignant la Dent ou dedans,ſi elle eſt creuſe, mais meilleurs y ſont,les huiles de poivre.de giroſie,de baume, de ſauge d'aſpic. L'eau-fort poſee doucement auec du cotton,dans la Dent creuſe,en appaiſe la douleur, & la fait caſſer eſtant corrompuë. Si le mal des Dents procede de cauſe *Pour Chaude.* CHAVDE, l'on appliquera ſur les Dents dolentes, les huiles de pauot, de mendragorre,de iuſquiame,aſſemblez ou ſeparez;& à faute des huiles,leurs decoctiõs faictes en vin. Ou la decoction de la racine de iuſquiame,faite en eau roze & vinaigre. Ou l'on tiédra en la bouche vinaigre, dans lequel aura bouïlli du camphre. Et de quelque cauſe que ſoit la douleur des Dents, elle s'apaiſera par l'huile de la graine de iuſquiame,qni ſe fait en ceſte ſorte. Arrouſez la graine de iuſquiame auec de l'eau de vie, puis la mettez dans vne fiole de verre, laquelle eſtouperez treſ-bien, & icelle ferez bouïllir en eau dans vn chauderon durant vingt-quatre heures; au bout deſquelles,la fiole retiree de là,& d'icelle ſortie la graine,ſans lui donner loiſir de ſe refroidir, miſe dans vn ſachet de toile, ſera preſſee au preſſoir, dont l'huile s'en exprimera.Tenir entre les dents des racines de mille-fueille, ou de celles d'aigremoine,en appaiſe la douleur,comme fait auſſi celle de pyretre,& le maſcher du maſtich incorporé auec cire neufve. Pour ſe deliurer de l'eſtrange & violente douleur des dents,& pour leur conſeruation, à cauſe de la neceſſité de leur ſeruice,s'eſt-on dés tout temps eſtudié à ſe ſatisfaire en l'vn& en l'autre: à quoi eſt-on paruenu par diuers moyens, curieuſement recerchez par là ſe verifiãt,*la neceſſité eſtre la mere des Arts.* Ie vous ay produit vn petit nombre de remedes pour la gueriſon des maux des dents, tiré de l'infini de ceux qui *La conſeruation des dents.* ſe treuuent,iceux remedes eſtans des mieux choiſis & plus experimentez.Le meſme ie fai touchant l'autre article. Il conuient prendre la choſe de loin, pour ſe conſeruer ces tant ſeruiables outils, que les dents, pour les garder qu'elles s'esbranlent,les affermir croulans,les nettoyer eſtans ordes & ſales, les blanchir eſtans rouſſes ou noires;& en ſomme, pour les entretenir en tel eſtat,que ſans douleur,belles & nettes,puiſſent longuemẽt durer en ſeruice. Dés le reſueil:au matin, l'on mettra la main à ceſte neceſſaire œuure. A la premiere ouuerture de la bouche,auant que parler, les dents ſeront frottees auec vn linge net,vn peu rude,auſſi tout l'interieur de la bouche,les gécives, le palais, la langue, oſtant le limon qui là s'eſt amaſſé durant la nuict, lors cela eſtant plus facile à faire, qu'apres affermi par l'air,comme il ſe fait en parlant.

parlant. En lauant les mains,de mesme les dents seront lauees, auec de l'eau fraische,non froide.Si les dents sont debiles,ou autremét mal qualifiées,on les fortifiera,asseurera,nettoyera,& blanchira,auec des poudres ci-apres descriptes,dont on les frottera & les genciues auec,dés le matin,& apres on les lauera auec du vin rouge. Des liqueurs seront aussi employees au matin à lauer les dents,selon le besoin.A l'entree de table on lauera les dents auec de l'eau,sinon chaude,à tout le moins non froide, pour nettoyer les humeurs des genciues descendãs du cerueau,à ce qu'elles ne se meslent auec la viande en mangeant.On se gardera de manger viãdes trop chaudes,ou trop froides, de mesme fera-on touchant le boire : car, & les bouïllons trop chaudement humés nuisent beaucoup aux dents,& les vins, & eaux beus trop frais, quoy que plusieurs se delectent de tels bruuages en Esté.Apres auoir mãgé ou beu choses chaudes,ne faut incontinent manger ou boire autres froides ; ni par le contraire,apres les froides prẽdre les chaudes, ains vser des temperees entre-deux, pour ne faire joindre les deux contraires. La durté des viandes est preiudiciable aux dents ; parquoi, on n'en mangera que de tendres, s'il est possible,de peur de rompre,ou du moins d'esbranler les dents:pour laquelle cause,ne s'efforcera-on iamais de casser ou rompre entre les dents,chose aucune,non pas mesme vn filet delié.Les autres qualitez des viandes,sont aussi considerables;car & les grasses & les maigres,& les douces & les aigres,quãd elles excedent,prejudicient aux Dents.Les Medecins,en outre,remarquent plusieurs viandes de l'ordinaire vsage, estre nuisible aux dents,comme legumes,laictages,fourmages,pastisseries,tartelages, pourreaux, raues, figues, & la pluspart des autres fruits des arbres, mesmes les cruds, aussi les huiles, graisses,y ajoustant le sucre qui noircit les dents.De toutes lesquelles viãdes, neantmoins, on ne s'abstiendra indifferemment, ains de celles qui le plus fauorisent aux maladies des dents, dont le patient est tourmenté, qu'on distinguera d'entre les autres. A l'issuë du repas,les dents seront lauees fort curieusement, auec de l'eau & vn peu de vinaigre parmi, ou bien auec du vin pur,mais ce sera apres les auoir deschargees de la viande restee par-entre-elles,les nettoyant (doucement, sans par trop y fouïller) auec des curedents faits,non d'aucun metal,nõ pas mesme,d'or ni d'argent,ains de bois, qui ait quelque vertu astringente & de bonne odeur,cõme lentisque, bois de roze, cyprés,rosmarin,murte,&c.Puis on frottera les dents auec ceste poudre,qui les maintiendra en bonté & beauté,nettes & blãches, estans d'elles-mesmes assés bien qualifiees. La poudre est composee de myrrhe, canelle, alun cuit, pierre-ponce bruslee par esgale portion, separément & subtilement puluerisees,apres meslees. La mie du pain auec du sel commun sert aussi fort bien en cest endroit,si apres le past les dents en sont frottees, puis lauees auec de l'eau pure, auec vn peu de vinaigre mis dedans icelle : ou auec du gros vin rouge,desirant affermir les genciues. Plusieurs autres & diuerses matieres y a-il,dont l'on fait des poudres à nettoyer & blanchir les dents, les aucunes desquelles seruent,en outre, à fortifier les genciues & à les incarner, estans descharnees pour l'asseurance des dents : à guerir les dents de leurs douleurs prouenantes,ou d'estre creusees & erodees,vermineuses,ou d'autres causes D'entre lesquelles matieres, celles-ci seront choisies cõme les plus propres. à ce seruice. Les perles, les deux coraux, rouge & blanc, l'iuoire, le cristal,

REMEDES.

Regime.

Poudres pour les Dents.

REMEDES. marbre blanc, albaſtre, pyretre, cubebes, ellebore, corne de cerf, maſtich, os de ſeche, tartre de bõ vin, couperoze blanche, ſel gemme, pierres d'eſcreuiſſe, coquille d'œufs, coquille de limaſſons, eſcailles d'ouiſtres, rozes ſeches, iris ſouchet, capilli-veneris, pain de froment, auſſi pain d'orge bruſlés, tamaris, ſpicanard, ſang-de-dragon, racine de biſtorte, balauſtres, ſumach, canelle, girofle : on les mettra en ſubtile poudre chacune à part, pour les accompagner les vnes des autres ſelon le beſoin. L'huile & l'eau de vitriol ſont treſ-propres à blanchir les Dents, mais leur bruſlante chaleur, en rend l'vſage ſuſpect, faiſant tumber les Dents à la longue ; ſpecialement l'huile, car quant à l'eau, auec moins de danger l'on s'en ſert, que de l'huile, voire ſans nulle crainte, ſi meſlee auec de la commune, les Dents & les genciues en ſont frottées quelquesfois le mois. Des matieres ſuſdites & autres, ſe compoſe ceſte ſinguliere poudre, qu'auec beaucoup d'vtilité l'on emploie le matin à jeun à froter les Dents. Prenés poudre de criſtal pur, vne drachme & demie, du coral blanc & rouge, de chacun vne drachme, de pierre ponce, & d'os de ſeche, de chacun deux ſcrupules, du marbre blãc, de la racine d'iris de Florence, de canelle, de la graine d'eſcarlate, de chacun demie drachme, du ſel commun vne drachme, des perles bien preparees vn ſcrupule, d'alabaſtre & d'alun de roche, de chacun demie drachme, de bon muſc dix grains, mettés tout cela en poudre bien ſubtile, & le meſlez enſemble.

Opiates. De ces meſmes poudres, l'on peut faire des opiates y ajouſtant du miel, dont les Dents & les genciues ſeront frottees au matin. Autre opiate eſt de meſme emploiee le matin à frotter les Dents, dont elles ſont rendues treſ-blanches, & s'en affermiſſent confortans les genciues, ſeruant auſſi à guerir l'haleine puante qui prouient de la corruption des Dents. Ainſi conuient s'y conduire. Prenés du pain de froment deux onces, des deux corails, blanc & rouge, corne de cerf, de chacun demie-once, alun demie drachme, parietaire, capilli-veneris, de chacũ vne poignee, quatre ou cinq coquilles d'œufs, mettez tout cela en vn vaiſſeau de terre dedãs le four, à l'enfourner du pain, pour s'y reduire en cendres: deſquelles prendrés quatre onces, deux drachmes de canelle, clous de girofle, macis, de chacun vne drachme, ſpicanard, calame-aromat, de chacun demie drachme, miel rozat, bien eſpuré, tant qu'il ſuffiſe pour incorporer enſemble les choſes ſuſdites, miſes en proudre, y aiouſtant vne once de vinaigre ſquillitique. Aprés s'eſtre frotté les Dents auec ceſte opiate, l'on les lauera auec du vin.

Eaux. L'on fait auſſi des eaux treſ-propres au ſeruice que deſſus, dont les Dents ſont lauees au matin eſtant à ieun. Des meures ſauuages encores vertes vne liure, demie liure fueilles de lentiſque, vne poignee d'aigremoine, trois onces de racine de lis, autant de ſang-de-dragon ſont diſtillees dans alambic, dõt pour les Dents, l'eau eſt apres gardee en fiole de verre. Demie-once de poudre d'alun bruſlé, infuſee dans deux onces d'eau de gobelets de rozes, afermit les Dents tremblantes, ſi on les en fomente au matin. A blãchir les Dents, ceſte eau eſt trop recõmãdable. Prenez eau cõmune, & eau roze, de chacune quatre onces, deux drachmes d'alun de glace bruſlé reduit en poudre, canelle entiere demie drachme, le tout mis dãs vne fiole de verre, & icelle expoſee au deuãt du feu du foier, pour y bouillir juſques à la conſõption de la tierce partie, dõt l'eau refroidie aprés coulee à trauers d'vn linge, ſera ſerree en vne fiole pour y eſtre gardee iuſqu'au beſoin. Ceſte-ci nettoie

les

Dents, pour ordes & limoneuses qu'elles soyent, & les blanchit, bien que noires. Prenez soulfre vif, alun, sel gemme de chacun vne liure, vinaigre quatre onces, aucuns au lieu du vinaigre, y mettent l'esprit du vitriol, tirez en l'eau auec vne cornuë à feu lent, afin que l'eau ne sente le soulfre. Les viandes aigres agassent les Dents, specialement les fruits mal qualifiez, verts acerbes, & aspres, dont les racines sont enuelopees d'humeurs acides & astringentes: ou bien de vapeurs montans de l'estomach aux Dents: pour de laquelle incommodité se deliurer, le moyen est de manger du fromage vieil & fort: ou des noix, des amendes, & se frotter les Dents de telles choses: ou bien auec du pourpier, & d'en tenir la decoction dans la bouche: ou de tenir dans la bouche, du laict d'asnesse: ou apres s'estre frotté les dents auec du sel & de la sauge, lauer la bouche auec du vin. Apres tous ces remedes, pour bien entretenir les Dents sera bon de les froter assez souuent, auec des racines de guimauues, dont elles sont rendues polies & claires, à quoy telles racines sont fort propres, affermissant aussi les genciues, & y laissans bonne odeur, si à ce l'on les prepare. Les racines seront tronçonnees de quatre à cinq doigts de long; estans grosses, l'on les refendra pour en faire des pieces, chacune de l'espesseur du petit doigt, puis bouïlliront six heures dans l'eau claire auec du sel, de l'alun, & d'iris de Florence; finalement, seront sechees, mais hastiuement, non lentement, de peur de la pourriture, pour lequel doubte, lon les met au four, manquant la chaleur du Soleil, si c'est en Hyuer. L'aracher des Dents est l'extreme remede de leur guerison, qu'on employera defaillans tous autres, & l'espoir de la deliurance de leur douleur, comme auient lors que les Dents sont gastees de pourriture. Mais à ce ne se faut inconsiderément resouldre; ains par bon auis apres y auoir bien pensé, se choisissant vn homme experimenté à telles choses; de peur des fascheux accidents qui souuentesfois y arriuent, quand par ignorant mesconte la bonne Dent est prinse pour la mauuaise, ou ceste-cy arrachee auec trop de violence, dont flue abondance de sang au peril de la vie du patient. Il seroit bien plustost à souhaiter, de faire tumber la Dent corrompuë, par autre moyen que par la force, mais à cela gist la difficulté, que de treuuer les matieres à ce propres, (comme aucuns tiennent, y en auoir de telle efficace) qu'on recerchera par l'adresse du docte & experimenté Medecin.

Remedes.

Dents agassees.

De l'arracher des Dents.

Des Levres.

Les Levres fenduës & creuassees, pour auoir esté au vent froid, ou à l'excessiue chaleur, ou bien telles fissures prouenantes d'autres causes, internes & externes, seront gueries par ces remedes. Apres auoir laué les Levres auec de l'eau de plantin où aura bouïlli vn peu d'alun, ou auec des eaux de plantin & d'orge meslees ensemble, l'on appliquera sur le mal, de l'onguent fait auec de la tuthie & huile de moieux d'œufs: ou auec de l'onguent rozat: ou de celuy de ceruse auec câphre: ou auec de l'huile de terebêtine, ou de celuy d'œuf: ou auec de la graisse de chapon: ou de chevreau. L'huile de cire est fort salutaire à ce mal, le guerissant dans bien peu de temps. Aussi est la pommade de Mont-pellier, blanche & rouge, là estant exquisement faite; & ceste ci, que nostre mere-de-famille composera ainsi. Prendra des graisses fresches, assauoir, de chevreau vne liure, & de pourceau vn quarteron, les aiant deschargees de leurs membranes & pellicules, les lauera plusieurs fois dans du vin blanc; puis de là retirees & si bien esgoutees qu'il n'y reste aucun vin,

Pommade blanche.

seront mises dans vn pot de terre vitree, neuf, bien net, y adioustant demie-douzaine de pommes de court pendu, ou plustost d'apie, escachees, vn quart d'once de clous de girofle, vne drachme de noix muscates, de racines de souchet, auec abondance d'eau roze, pour le tout y tremper vingt-quatre heures. Ces choses bouilliront sur feu de charbon, jusques à ce que l'eau roze soit presque consumee en exhalaison, tandis demeurant le pot bien bouché, à la charge, toutesfois, d'en remuer souuent le contenu auec vne spatule de bois, de peur de la brusture. Aprés, sera coulé à trauers d'vn linge serré, dans vne petite terrine vitree, où sera mise de l'eau roze, afin que dans icelle trempant, s'y fige & coagule s'en formãt vne masse: lors remuee dans le pot, & icelui remis sur le feu, apres y auoir jetté dedans deux onces de cire blanche & trois d'huile d'amandes douces, toutes ces matieres-ci, se fondront & mesleront ensemble, & retirees du feu, seront repassees par vn linge, & retrempees dans l'eau roze, pour s'y affermir comme dessus. Finalement, la Pommade sera lauee dans eau nafe, ou dans eau de Damas, ou eau roze musquee, dont elle sortira tres-blanche. Pour en faire de rouge, conuiendra y aiouster du jus d'orcanete, ou bien de cinabre. Pommade ostee de là, sera mise dans des vazes de verre à large ouuerture, bien couuert auec du parchemin, & iceux reposera-on en lieu froid, non humide, de peur de moisissure. Et seruira telle Pommade, non seulement à ce dessus, ains és fissures des mains, & à toutes autres du cuir, en quelle partie du corps que ce soit, qu'elle consolide & adoucit: mesme celles des mammelles des femmes, les attendrissant estans importunément dures. Au catarre appellé SQVINANCE, c'est à dire, inflammation de gosier, est bon gargariser la bouche de l'eau d'elatine ou veluote, distillee au Bain-de-Marie; ou, la Decoction de son froment en vinaigre & miel: ou celle de mente sauuage, rue & coriandre auec laict de vache ou de brebis: ou, Le jus de la graine de moustarde en hydromel: ou la Decoctió de figues seches & de quinte-fueille en eau, appaisant les aspretés & rudesses du gosier & en resoluant les tumeurs. Aussi d'vser des cataplasmes suiuãs, ou d'aucuns d'eux appliqués chaudemẽt sur le gosier. Des cẽdres prouenues d'vn nid d'arondelles, brusle auec les petits dedans, pestries auec huile de camomille & d'amendes douces, se fait vn salutaire cataplasme pour ce mal. De la farine d'espeautre destrẽpee auec vin rouge & cõuertie en paste. De la gõme de pescher auec peu de saffrã cuite en vinaigre. Aussi de la rue meslee auec sains de pourceau, de taureau & de bouc, dont l'application fait ouurir les apostumes du gosier. Liniment fait de poudre de la dent d'vn sanglier auec huile de lin, est bon à ce mal: mesme de boire de ladite poudre, le poids d'vn escu auec eau de chardon-benist, y profite beaucoup.

Rouge.

Squinance.

Mal de poitrine. Enroüeure.



POVR LE MAL DE LA POITRINE. Le grand besoin qu'on a du parler, fait recercher curieusemẽt, les moyens de le cõseruer & de se deliurer des empeschemẽs qui le destournẽt: l'vn desquels & des plus importuns est l'enroüeure, qui cõtraint de parler bas, & à peine & difficulté. Telle maladie sera guerie par les remedes suiuãs, dõt la Voix s'en rendra claire & nette. Les remedes sont, de prẽdre au soir à l'entree du lict, deux onces de vin, dãs lequel aurõt bouïlli l'espace de deux heures, des figues de Marseille, des raisins de Damas, auec du succre, de la canelle

& du

& du girofle. Auſſi par la decoction faite en eau, de chous rouges, y ajouſtant vne once de ſyrop de capilli-veneris prinſe au matin. Les tabletes de diairis données, ſoir & matin, eſclairciſſent la Voix. Auſſi le ſyrop de jujubes. La decoction de l'enula campana, en oximel, dans laquelle aura bouilli de la regliſſe, fait le meſme. Pour ſouuerain remede à ce mal, eſt ceſte liqueur-ci prinſe ſoir à l'entree du lict, faiſant reuenir la parole preſques perdue: Mettés vne once de ſuccre fin en poudre dans vn petit plat-eſcuelle, & par deſſus versés de l'eau de vie de la plus fine, tant qu'il ſuffiſe pour couurir le ſuccre, vn peu d'auantage, posés le plat-eſcuelle ſur vne eſchauffete, auec de la braiſe, & allumés par flamme de papier, l'eau de vie, y redonnant le feu à toutes les fois qu'il s'eſteindra: tandis remuerés le ſuccre ſans ceſſer, juſques à ce que le feu ne s'y voudra plus prendre, reſtant au fons du plat-eſcuelle, la liqueur, laquelle chaude, le patient prendra toute, qui pourra eſtre vne pleine cueillere d'argent. Puis ſe parfumeront ſes beſongnes de nuict, auec de l'encens, vernis, maſtich, ſtorax, benjoïn, voire s'y aiouſteront des eſtouppes qu'on parfumera auſſi, les appliquant ſur la teſte. A la gueriſon de la TOVX, conuiennent les ſuſdits remedes: mais ſpecialement ceux-ci. Faut bouïllir en eau, raiſins de Damas, figues de Marſeille, hyſſope, graine d'anis & de fenouil, juſques à la conſomption du tiers, & de telle decoction, donner à boire au patient, matin & ſoir, deux heures deuant le repas, & à chacune, deux doigts dans vn verre, puis manger vne tablete de diaïris ou de diapendion. Contre la Toux eſt bon prendre ſoir & matin, vne cueilleree de la poudre faite d'vne once de ſuccre-candi, d'autant de diaïris, & d'vn quart d'once de regliſſe, en ſuite, boire trois onces d'eau d'hyſſope ou de celle de ſcabieuſe. Auſſi ſyrop de regliſe & d'hyſſope prins ſoir & matin auec ptiſane, y ajouſtanr graine d'anis, de fenouil, & d'ortie. Et hors le repas, d'vſer ſouuent de tabletes faites auec poudres de diaïris, regliſſe, & poivre, de chacune le poids d'vn eſcu, & de quatre onces ſuccre. Lors que la Toux preſſe, ſert de beaucoup le pignolat confit au ſuccre, la conſerue de rozes, prenant à toutes heures de l'vn ou de l'autre: de meſme les lohots qu'on treuue chés les Apoticaires, qu'ils appellent *Sanum*, & *de pino*, prins, ou de l'vn des deux, auec vn baſton de regliſſe, le maſchant, & aualant le lohot, petit à petit. Contre la Toux, c'eſt exquis remede, prendre au matin quatre heures deuant manger, vne once & demie ſape de coin: qui ſe fait ſans ſuccre, ni miel, en bouïllant le jus exprimé de coins, juſques à la conſomption de la moitié, dont il ſe rend eſpés, preſques comme raiſinee, Apres, faut ſuer, tenant la chambre tout le jour. Telle prinſe, laſche le ventre, contre l'opinion que pluſieurs ont du coin, qu'il eſt reſtreinctif: mais emploié en ceſte ſorte, ſe rend laxatif, auec beaucoup d'efficace pour la gueriſon de la toux. Ce bruuage-ci, donné au poids d'vne once, trois heures deuant le repas du matin eſt fort ſalutaire: ainſi eſt-il fait. Prenés caſſe recente paſſee par le tamis, à la vapeur de l'eau chaude, deux onces & demie, diacartami ſix drachmes, penides fraiſches, & diaïris ſimple, de chacun demie once, conſerue de violetes trois onces, anis doux, & regliſſe puluerisés, de chacun demie once, ſyrop violat deux onces; ces matieres ſeront diſſoutes en brouët de poulet. La poictrine du patient ſera oincte, ſoir & matin, auec de l'huile de lis &

REMEDES.

Toux.

REMEDES. d'amendes douces: ou auec du beurre frais. Toutes choses chaudes & douces faisans cracher, telles que les susdites, sont conuenables à ce mal: parce

Causes de la Toux, Froide & Chaude. Regime.

qu'il procede le plus souuent de cause FROIDE. Et auenant que ce soit de CHAVDE, comme lors qu'on demeure par trop au Soleil, ou d'autre occasion, par cötraires remedes l'on le guerira. Tels sont les syrops rozat, de violes, de iujubes, de capilli-veneris, donnez à boire separement ou assemblez auec ptisane. Mais de quelque cause que vienne l'enrouëure est necessaire se garder de manger choses aigres, fort salees, fruits cruds, poissons, mesmes limoneux: pois, feves, chastaignes, ni autres choses venteuses: non plus pain mal leué: de boire du vin entre les repas, de dormir sur le iour, d'aller au froid, au vent, au Soleil, de trop parler, sur tout s'efforcer à crier & à chemi-

Contre haleine.

ner. Le silence & le repos faisans bonne partie du remede. A la courte haleine ou difficulté de respirer appellee ASTHMA, sont bons les remedes suiuans, outre ceux employez pour la toux. Lohot fait auec vne once de raisins de Damas, les grains ostez, vne couple de grasses figues de Marseille, vne date, hyssope seche, capilli-veneris, reglisse, poulmon de regnard bien laué, eau de scabieuse, de chacun vne drachme, penides deux onces, & syrop de reglisse, tant que de besoin: duquel lohot l'on se seruira auec vn baston de reglisse, comme dessus, loin du repas deuant ou apres. La decoction faite dans vne pinte d'eau, tant que le tiers en soit consumé, auec capilli-veneris, marrube, de chacune vne poignee, reglisse, dates, figues seches, graines de fenouïl & d'ache, donnee à boire deux doigts dans vn verre, chacun matin deux heures deuant manger, & incontinent apres, ou peu deuant, prendre de la conserue de cale, de la grosseur d'vne amende, ou vne tablete de diaïris ou de diaïsopi. Oindre la poitrine, auec onguent composé de cire neufue, vn peu de saffran, deux onces d'huile d'amendes douces, & vne once de beur-

Regime.

re de May, non salé. Et comme l'Asthma surpasse en malice la toux, aussi au regime de l'Asthma conuient estre plus curieux obseruateur, qu'à celuy de la toux: se gardant bien de manger des viandes susnommees, ni d'autres venteuses & espicees: se nourrissant d'orge mundé cuit en laict d'amendes douces & succre, de broüet de chous rouges, ou d'vn vieil coq auec hyssope & saffran: mangeant des poulets & pigeons, & de semblable volaille rostie, figues & raisins secs, dates, pignolat; amendes, l'exercice moderé est bon, sur tout auant le repas est tres-mauuaise la violence du corps, encores plus cel-

Crache-sãg.

le de l'esprit, se faschant & courrouceant. Contre le CRACHER-DE SANG, est bonne la poudre de corail rouge, beuë auec eau distillee de bouts de chesne. Aussi celle de la terre seellee, auec eau de plantain ou de centinode: De l'ambre, auec la decoction de consoulde. Des cornes de cerf & de chevre, auec l'vne des eaux susdites; desquelles le frequent vsage de celle des bouts de chesne, est salutaire à ce mal. Au soulagement des

Phthisie.

PHTHISIQVES, sont bons ces remedes, renuoyant au docte Medecin la cure entiere de leur lõgue, fascheuse & aiguë maladie. Le malade boira tous les matins quatre heures deuant le repas, deux ou trois doits du laict d'asnesse, ou de celuy de chienne freschement tiré, y mettant dedans à chacune fois, vne cueilleree de succre rozat en poudre. Prendra à toutes heures, de la conserue de rozes, ou du succre rozat, ou du pignolat, ou de diagracant. Se fera oindre soir & matin, la poictrine deuant & derriere,

auec

auec huile d'amendes douces, & beurre frais. Est bon à boire, chacun matin estant à ieun, vn plein verre d'eau distillee au bain-de-Marie de ces herbes ensemble, c'est assauoir, de pas-d'asne, consolide grande, capilli-Veneris, hyssope, autant de l'vne que de l'autre, auec des limaçons ou escargots, deschargez de leurs coques, & bien lauez. La seule eau d'escargots est bonne à ce mal, & à toutes autres personnes, seches & maigres. Vsera de tabletes, faites auec deux onces de pimpernelle en poudre, & succre, que tous les matins il prendra, dissoutes dans trois onces d'eau de pimpernelle. Est de mesme fort salutaire la poudre suiuante, prinse au matin au poids de deux drachmes, & apres deux cueillerees de syrop de iuiubes, ou à son defaut de l'eau distillee de l'ongle cabaline, ou de ptisanne : La poudre se fait ainsi. Prenez trois drachmes & demie de chacune des quatre semences froides, qui sont, courges, citrouïlles, melons, concombres, autant de semence de coin, cinq drachmes de graine de pauot blanc, ius de reglisse, hyssope, amidon, gomme arabic, diagracant, de chacun vne drachme & demie : de penides autant que des choses susdites ensemble, le tout bien puluerisé separément, puis meslangé. REMEDES

POVR LE MAL DE COSTE', est bon appliquer chaudement sur la douleur, cataplasme fait de l'herbe d'ortie, de la graine de geneure, & de la poudre de poiure, auec huile de lin. Ou auec herbes de marjolaine, hyssope, mente, sauge, camomille, aluine, ruë, fueilles de laurier, emmaties sur le quarreau ou paële eschauffés. Ou auec du millet ou auoine & sel fricassés en la poesle, puis iettez dans vn petit sachet, l'appliquer sur la partie douloureuse, deux ou trois iours de suitte. Le mal de costé venant le plus souuent de froid, fait qu'on lui oppose choses chaudes, comme rosties de pain, ou tuiles eschauffees, ou des cendres chaudes dans vne escuelle de bois couuerte d'vn linge, par tels moyens, chassans les ventositez froides. Sert de beaucoup à ce mal, la graine d'aristolochie ronde, beuë en vin le poids d'vn escu. Celle de coulouree aussi. De mesme la poudre de l'herbe de betoine dessechee. L'eau de sauge, armoise, aluine, mente, tanaise, verbaine, bouïllon blanc, autant de l'vne que de l'autre, distillee au bain-de-Marie, est tresbonne, donnee tous les matins vn couple d'onces, à celui qui est tourmenté de mal de costé. Le plus dangereux de tous les maux de costé, & le plus difficile à guerir, est, la PLEVRESIE, qui tost emporte son homme, sans prompt & bon remede. C'est pourquoy, ayant descouuert le mal de costé de vostre patient, estre Pleuresie, recourez au Medecin qui ordonnera, & de la saignee, où la faire quand, & comment, & des autres remedes qu'il verra estre requis; & en l'attendant, vserez de ceux ci. Mais pour vn preallable, recognoistrez estre vraye Pleuresie le mal qu'auez à combatre, si le patient a fievre ardente, s'il a forte toux & courte haleine, & s'il sent la douleur de costé en dedans le corps : car ce sont les humeurs coleriques assemblez auec le sang sous les peaux qui couurent les costez, ou s'engendrent les apostumes, appellees Pleuresie. Ce fait, sans delay

Mal de costé

Pleuresie.

Cognoissance de Pleuresie.

REMEDES. delai donnerés, à boire au malade vne drachme de la poudre de dent de sanglier, auec quelque syrop pectoral, comme violat ou autre. Ou lui preparerés ceste composition. Prenés trois onces d'eau distillee de chardon benit, vne cueillerce de bon vin blanc, six germes d'œufs bien frais, le poids d'vn escu de coquilles de noisetes franches en poudre, dix-huict grains de coral rouge puluerisés, le tout bien meslé ensemble; laquelle composition sera baillee tiede, à boire au patient, le plustost que pourrés. Autre; Meslés ensemble eaux de fleurs de genest, de scabieuse, & de chardon benit, & en donnés à boire au malade deux doigts tous les matins. Autre; Prenés deux bonnes poignees de fien de cheual, pur & recent, meslés y deux onces de gingembre puluerisé, enueloppés le tout auec vn linge net, mettés-le dans vn pot neuf de terre vitree auec deux pintes de vin blanc, & le faites bouïllir jusques à la consomption du tiers: puis du vin restant, coulé par vn linge, en sera baillé à boire au patient, trois doigts tous les matins, qui aprés s'efforcera de suër estant fort couuert. Le costé lui sera oingt, soir & matin, auec huile de camomille & de genest. Ou auec cestui-ci; Prenés huile rozat six onces, therebentine vne once, soulfre en poudre vne once, cloportes (autrement pourcelets de saint Antoine, petites bestes plates, qu'on treuue és caues humides sous les pierres) vne once: toutes ces choses cuiront l'espace d'vne heure, puis l'huile sera passé à trauers d'vn linge. Pour faire ouurir l'apostume (où consiste la guerison de la Pleuresie) ce remede est singulier. Prenés vne pomme douce propre à cuire, caués la, en la deschargeant de tous ses pepins, remplissés le vuide auec de l'encens fin, l'aiant refermee de sa couuerture, & icelle liee auec du filet, faites la cuire du tout bien sous les cendres, puis manger au patient à quartiers, & dans peu de temps, l'apostume creuera, à cela aidans les precedens remedes. Et pour en faire sortir l'ordure, le patient sera prouoqué à cracher, vsant d'vne decoction de fleurs de pauot rouge, ou de la poudre d'icelui, le poids d'vn escu, auec eaux de scabieuse & de pimpernelle, & de syrop d'hyssope, si la fievre n'est grande, ou l'estant, du violat, dont s'ensuiura guerison, moiennant l'aide de Dieu.



Mal de cœur POVR LE MAL DV COEVR, les remedes en sont diuers, comme diuerses en sont les causes. La foiblesse de Cœur procedant de cause CHAVDE pour fievre, ou autre grande chaleur se fortifiera donnant à boire au malade tous les matins, du vin de grenade auec trochisque de camphre, le poids d'vn escu, ou en son lieu, vne lozenge d'electuaire de diamargariton froid: & aprés mettant dessus sa poctrine du costé gauche, sandal ou linge trempé en eau roze & vinaigre. Le malade vsera souuent, des conserues de buglosse, de bourrache, de violetes, & violes, de rozes & de nenufar, les prenant seules ou assemblees: & ce fait, boira de leau d'ozeille. Prendra aussi quand il lui viendra à gré, du carbassat, de la bouque-dange, confitures seches, seruans à nourrir & rafreschir? Venant la debilité du cœur, de cause FROIDE & seche, sans fievre auec tristesse & peur, le patient à chasque matin prendra

dra vne tablette ou lozenge d'electuaire de diamusch, puis boira vn peu REMEDES.
de bon vin, ou de l'eau de buglosse: en suitte, la poictrine lui sera oincte,
mesme du costé gauche, auec huile nardin. Et là mesmes appliqué vn sachet composé de fueilles de ronce, de mente, de grand muguet, de rosmarin, emmaties sur le quarreau chaud; & chaud aussi le sachet sera emploié. Vn jour de la sepmaine au matin, trois ou quatre heures deuant disner prendra de la fine theriaque de Montpellier, le poids de demi escu auec de l'eau de scabieuse, ou du vin blanc, dans lequel aura trempé deux heures, vn peu de macis: & par fois de la confection d'alkermés. Aussi mangera souuent de l'escorce de citron confite au sec, du gingembre, des coins, des poires, & des noix, confits au succre au liquide, ou au sec. Les conserues chaudes sont bonnes au patient, comme de fleurs de rosmarin, de glaieul jaune, ou flambe bastarde. Ne sera guiere sans auoir à la bouche de la canelle, ou du poivre, ou de la muscade quelque peu, pour lui fortifier sa debilité. Au remede du BATTEMENT DE COEVR, que les Medecins appellent Cardiaque passion ou Tremeur de Cœur, est necessaire recourir à eux, afin que par leur ordonnance, le patient soit saigné, & purgé à fons, prenant la maladie dés le fondement. Les remedes externes, qu'on appliquera à ceste maladie, si elle est accompaignee de fievre, seront de boire tous les matins, syrop de limons, ou de grenade, du jus d'ozeille, auec eau roze, de pourpier, & d'ozeille. Vn linge trempé en eau de plantain, de roze, & d'ozeille, auec vn peu de vinaigre, sera appliqué dessus la mammelle gauche. Est bon de faire souuent sentir au patient, choses aromatiques froides, comme rozes, fleurs de violes, & de nenufar, aussi du vinaigre rozat. Et si la tremeur du Cœur est sans fievre, ceux-ci seront emploiés, assauoir, les eaux imperiale, & celeste, de canelle, de vie, ou eau-ardent, separément donnees au matin à jeun. De l'eau de buglosse, où aura bouïlli du girofle, trois onces, chacun matin. De celle de melisse six onces, auec deux onces de succre infondu dedans. Le patient mangera de l'electuaire de diamusch au poids d'vn escu; puis boira d'eau distillee de bon vin, ou d'eau de buglosse. Prendra de la confection de hiacinte, qui est fort singuliere contre ce mal, aussi de la conserue d'œillets, & de rosmarin. Vsera de l'epitheme ainsi composé. Prenés des eaux de buglosse, melisse & bourrache vne liure des trois ensemble, demi liure de bon vin rouge, poudres de canelle, de girofle, & de noix muscade, deux drachmes de chacune: le tout meslé ensemble, sera mis eschaufer en vn plat-escueille sur l'eschaufete, & vne piece d'escarlate trempëe dedans, ou vn linge de lin, puis appliquee sous la mammelle gauche. Vn sachet de sandal, auec les susdites espices aromatiques & autres poudres cordialles sera fait, & mis chaud sous la mammelle gauche. Les senteurs aromatiques confortent le Cœur, pour laquelle cause, le malade en sentira souuent, soit ou en parfums, eaux, poudres, ou pommes, quon composera de benjoïn, de storax, labdanum, musc, ambre-gis, ciuete ou en autres precieuses matieres, dont la chambre & les habits du patient seront parfumés. Touchant au SINCOPE, dit aussi Euanouïssement, le prompt remede est necessaire, pour la malice & violence du mal, image de la

Battement de cœur, ou Cardiaque passion.

Euanouïssement.

REMEDES de la mort, aussi est-il appellé par les Philosophes, mort temporelle. C'est pourquoy, en telle extremité, l'on employe hastiuement tout ce que l'on a en main y pouuoir seruir, iusques à l'eau froide, qu'on iette contre le visage du patient, y adioustant de l'eau roze, si le loisir le permet: l'on lui lie douloureusement les doigts, les bras, & les iambes, les frottant rudement: l'on luy tire les cheueux. L'on lui donne à boire vn peu de bon vin, tres-salutaire remede: ou de l'eau de vie: ou de l'imperiale: ou de la celeste. L'on luy fait sentir de bon vinaigre. L'on lui frotte la poictrine auec de l'eau de vie vn peu chaude, par lesquelles violences & boissons, les forces restantes du corps, dispersees, se rassemblent au Cœur pour le secourir. Tous ces remedes sont indifferemment, conuenables aux hommes, non aux femmes, mesmes si l'on est asseuré, que l'Euanouyssement procede de la matrice. Car cela estant, lon ne leur iettera aucune eau au visage, ains leur fera-on sentir choses puantes, les leur mettant au nés: comme Asse-fetide, castor, plumes de perdris bruslees, & vielles sauates mises sur la braise: au contraire desquelles, les parfumera-on par le bas, auec odorantes senteurs, de benioïn, storax, musc, ambre, ciuete & semblables. Auenant le Syncope par grande resolution des esprits (ainsi qu'on void fort souuent, apres grande euacuation par flux de sang ou de ventre, ou par sueur) le lier des bras & iambe n'est à propos, ni le ietter de l'eau froide contre le visage, ains conuient donner à boire au patient du bon vin, & des eaux susdites: le nourrir auec des bons potages, consumez, coulis, restaurans, gelees, poulets, perdrix & semblables viandes, delicates & substantielles.

Mal d'Estomach.



OVR LE MAL DE L'ESTOMACH. La debilité de l'Estomach, procede souuent du phlegme, qui lui descend de la teste, comme rheume, dont, FROID, ne digere la viande qu'auec difficulté; & tant plus grande, que plus l'on erre au manger & boire, soit en la qualité, soit en la quantité de viande & bruuage. A quoy le premier remede & le plus asseuré, est, l'abstinence, par lequel moyen, l'Estomach a loisir de se vuider, digerant les viures à la longue. Mais si la douleur presse, faudra vser de quelque vomitoire, pour faire sortir de l'Estomach ce qui le greue; & apres boire vn peu d'ypocras, & en suite conforter l'estomach par la chaleur accompagnee de bonne odeur, auec fleurs & poudres cordiales, qu'on employera en sachets appliquez contre l'Estomach, comme de camomille, marjolaine, rue, aluine, girofle, canelle, muscade. Quelques-fois le patient purgera son Estomach auec vne pillule de *hiera* simple, la prenant peu deuant le repas, où auec trois, s'il sent grande sa repletion, qu'il prendra de bon matin, trois ou quatre heures auant manger. Se nourrira de viandes legeres & de facile digestion, de bons potages & de chairs delicates. Sera sobre en son viure ordinaire, limitant ses repas: ne mangera aucun fruict crud, peu de cuit: boira peu de bon vin, non guiere d'eau, iamais de vin bas, aigre ni vert. Apres le past, prenda vn plein cueiller d'argent, de la poudre suiuante, qui aidera à faire la digestion. Deux drachmes de graine de fenouïl, autant de celle d'anis, de la semence de citrin, de canelle, reglisse

Regime.

rasclé,

rasclé, d'iuoire, de chacun demie drachme auec succre rosat, tant qu'il suffise, seront subtilement pulverisés. Se vestira bien contre le froid, prenant garde à la teste & aux pieds, pour les tenir moderement chauds, tous-jours secs. Portera contre l'Estomach, vne piece de drap de laine, tainćte en escarlate, saupoudree auec du girofle, de la canelle, & autres poudres aromatiques: ou bien vne peau de vautour, ou autre delicate fourreure pour lui conseruer la chaleur. Aucunefois auient telle debilité, pour phlegme visqueux contenu en l'orifice de l'Estomach, engendrant des ventosités aigres qui empeschent la digestion. A ce mal, sont fort salutaires les pillules, quelque heure deuant le repas: mais il conuient les composer de l'auis du Medecin, pour les approprier à la qualité de la repletion. L'vsage de l'anis & du fenouïl aprés le repas, est requis en cest endroit, comme aussi vne rostie de pain trempee en vin cuit, ou en hypocras, ou en maluoisie. Est bon d'oindre l'Estomach, auec des huiles nardin, & de mastic, D'y mettre dessus, par fois, vne rostie de pain, trempee en bon vin, puis couuerte de poudre de girofle & de muscade: & de porter le plus qu'on pourra sur l'estomach, vn emplastre fait auec vne once de mastic, autant de ladanum, de mente, & d'aluine, pulverisés, de chacune vne drachme, & terebentine, ce qu'il y en faut pour incorporer ces choses, puis les estendre sur vne piece de cuir. De cause CHAVDE, procede aussi la debilité d'Estomach, telle estant recogneuë, quand le patient a peu d'appetit, & soif, souuentesfois mal de teste, fait des rots puants auec vomissement. Au remede. Estant icelle debilité accompagnee d'abondance de saliue, & du desir de vomir, faudra prendre dix drachmes de *hiera picra*, auec de la decoction de pois ciches: ou auec deux ou trois onces d'eau d'aluine, & la fin du repas, vser de coriande preparé, euiter le boire aprés, & le dormir sur le iour. Sera bon aussi de prendre vne fois la sepmaine vn mirabolan pour lui conforter l'Estomach. Mais si le patient a la bouche seche auec soif & vomissement, prendra du syrop rozat, ou de l'aceteux, ou de celui de coins, auec eau d'endiuie, ou de cichoree; ou bien auec de l'eau bouillie, refroidie, puis boira de la hiera picra, comme dessus. L'Estomach lui sera oinćt auec huile rozat, & de celui de coins, y appliquant dessus vne emplastre fait auec des rozes rouges & sandaux, & autres choses fresches, cordialles, non aucunes chaudes, de peur d'augmenter la cause du mal, par trop grande repletion d'humeurs choleriques ou phlegmatiques, gros & visqueux, procede la maladie de l'Estomac ditte, FASTIDIOSITE', qui est desdain & degoustement de toutes sortes de viandes, le malade ne treuuant rien à son goust, ni de bon à manger; aiant tous-jours soif, la bouche seche & amere, par fois vomissant colere jaune. Le medecin purgera la colere, & fera saigner le malade, appliquant tels remedes selon la complexion d'icelui, le voyant à l'œil. Et pour lui prouoquer l'appetit, l'on lui donnera à boire le matin, de la decoction d'absynthe pontic: ou du jus de mente deux doigts dans vn verre. Aussi aiguisent l'appetit & recreent l'Estomach, les lupins adoucis dans l'eau, aprés pilés auec vinaigre, ainsi beus. Le mesme fait la gomme de cerisier, prinse auec vin & eau. La decoction en eau faite de l'herbe ditte *circutaria*, & le bruuage fait d'origan ou marjolaine

REMEDES.

Phlegme visqueux.

Debilité d'estomach.

Regime.

Vomissement

Desgoustement.

Matieres pour l'appetit.

REMEDES. jolaine bastarde, Le siliquastre ou poivre d'Inde mangé, incite: à appetit: aussi les pepins du fruit de l'espine-vinete, confits au succre: la graine de naueau confite en saumeure & vinaigre: l'herbe de cerfueil & laictues mangees en salade auec huile & vinaigre. Si aucun de ces moiens ne rencontre, l'on abandonnera le patient, à toutes viandes indifferemment, pour manger de celles (quoi-que moins bonnes pour lui) où sa fantasié le portera, essaiant par là, d'ouurir la porte de son appetit. Et en son boire ordinaire, vsera du jus de grenade pur, ou meslé auec peu d'autre vin. Les

Ventosité de la bouche. VENTOSITÉS mises hors l'Estomach par la bouche deuant manger, prouiennent de phlegme visqueux ou aqueux qui y est assemblé. Aprés auoir purgé telle superfluité, par pillules cochees, par electuaire de diacartami, & autres moiens que le medecin ordonnera: l'on oindra l'Estomach du malade, auec des huiles nardin, de mastic, de lis, d'absynte ou de l'vn d'iceux, puis lui sera appliqué dessus vn sachet de marjolaine, camomille & d'aluine: ou vn emplastre fait de *carotum Galeni*, qu'ainsi l'on appelle chés les Apoticaires, qu'il portera jour & nuict. Deuant la purgation, prendra durant trois ou quatre matins deux heures deuant manger, deux cueillerees syrop d'aluine ou de mente; & aprés icelle, tous les matins, vne lozenge ou tablete de diacartami, ou de diagalenga. Aussi l'vne des pillules cochees susdites, demie heure deuant le repas, si lors le patient sent son estomach pesant. Les Ventosités d'aprés le repas, viennent du peu de chaleur de l'Estomach, dont foible & debile, ne peut cuire le manger. Elles seront corrigees prenant à jeun, dragee faite d'anis, de fenouïl, commin & carui: ou poudre desdites matieres auec succre. Aussi est bon prendre au matin, deux heures auant manger, vne lozenge d'electuaire d'aromatic rozat: ou de dianisum: ou de diaciminon, puis boire vne cueillere de bon vin. Sert beaucoup à ce mal, de boire chacun matin à jeun deux onces de bon vin, dans lequel auront bouïlli des recines de laurier, anis, carui, autant de l'vn que de l'autre, auec vn peu d'encens fin, & du galingal auec du vin: ou de la poudre de commin. Est fort salutaire à l'Estomach, l'onction faite auec huiles nardin, de ruë, d'aluine & de laurier, & en suitte, d'appliquer sur icelui, vn sachet de camomille, ruë, aluine

Regime. & marjolaine, pour le porter d'ordinaire. Le patient se gardera soigneusement, de manger aucunes herbes & fruits cruds: ni des chastaignes, pois, feves, naueaux, aulx, oignons, poureaux, ni autres viandes venteuses, ni grossieres; soient chairs ou poissons: sera aussi sobre en son boire, auisé au vin, à ce qu'il n'en vse d'autre que de bien qualifié, & de ne dormir sur le jour, s'il veut que les remedes lui profitent. Pour guerir le SANGLOT ou

Sanglot. HOQVET, conuient longuement tenir son haleine, longuement dormir, se faire esternuer, cracher: trauailler, endurer soif, jetter de l'eau froide contre le visage de celui qui en est trauaillé, sans qu'il y pense: lui faire peur, l'inciter à tristesse, car par tels populaires moiens, la chaleur naturelle reuoquee au dedans, est fortifiee. Tel Hoquet procede aucunefois de trop de repletion, dont s'ensuit importun mouuement de la vertu expulsiue de l'Estomach, le voulant descharger de ce qui lui nuit. En ce cas, conuiendra s'abstenir de manger & boire, jusqu'à ce que la digestion soit faite, ou

te, ou vomir, comme a esté dit. Aprés, oindre l'Estomach, d'huiles d'anet, de mastic, d'absynthe ou de castor. Et prendre deuant le repas, trois ou quatre heures, de hiere-picre, en eau d'aluine. Mais venant le Sanglot de debilité d'Estomach aprés longue maladie, ou à cause de flux de sang, ou de flux de ventre, ou d'autre forte euacuation, pour le peril de la maladie souuent mortelle, l'on nourrira soigneusement le malade, auec restaurans, coulis de chapon, orge mundé, œuf fres molets, & autres delicates viandes. L'on le fera bien reposer & dormir, lui oindra-on l'Estomach auec huile d'amandes douces. C'est du benefice de Nature, que descharger l'Estomach par facilement VOMIR, auec peu de peine se vuïdant l'importune repletion. Mais lors que la vertu expulsiue de l'Estomach, en veut faire vuider la chose mauuaise contenuë en icelui, se fait le mouuement violent, qui tant trauaille la personne, mesme celle qui a la poitrine petite & estroite, le col long & maigre, ou qui a la veuë debile. On facilitera le Vomissement, faisant boire au malade, syrop aceteux auec eau tiede, ou de l'eau tiede auec vn peu d'huile d'oliue parmi, puis mettant les doigts dans la bouche jusques au gosier: ou y fourrant vne plume trempee en huile. Au contraire, l'on arrestera le Vomissement excessif, qui vient de debilité d'Estomach, causee de complexion CHAVDE, d'onnant à boire syrops rozat, de coins, ou de metilles auec eau bouïllie, refroidie: ou auec du pourpier, pourra refreschir & oster la soif qui communément est en tel cas. Deuant les repas, faut oindre l'Estomach auec onguent fait d'huiles rozat & de coins, auec ius de mente; & vn peu de cire: ou faire emplastre de mente, de rozes, de cedre, auec huile rozat, le mettant sur l'estomach. Aussi est bon d'appliquer à la bouche de l'Estomach, estoupes, sur lesquelles aura esté mise ceste composition. Prenés poudre de mastic: & d'encens, demie once de chacune, vn peu de farine d'orge & incorporés le tout auec vn aubin d'œuf: A l'issuë des repas, le patient prendra vn morceau de cotignac sans boire aprés. Si le Vomissement procede de mauuaise complexion FROIDE, l'on lui oindra l'Estomach, auec huilles de mastic & nardin: ou auec onguent fait desdits huiles, auec vn peu de mastic & de cire, soir & matin. Sera appliqué sur l'estomach: sachet composé d'aluine, de mariolaine, & de mente seches, de chacune vne poignee, de girofle, muscade, garingal, de chacun vne drachme: ces choses puluerisees, seront mises entre deux linges auec du cotton, puis le tout chaudement dessus l'Estomach. Vne rostie de pain trempee en ius de mente, puis saupoudree de mastic, appliquee chaude sur l'Estomach, y est salutaire. Aussi est l'emplastre suiuant. Prenés deux poignees de mente & vne poignee de rozes, faites les bouïllir en vin, puis deux onces de pain rosti que tremperés en vin, aprés l'incorporerés auec poudre de mastic, & lesdites mente & rozes: de tout cela ferés emplastre, qu'appliquerés sur l'Estomach du malade lors qu'il voudra manger. Pour CONFORTER l'Estomach aprés auoir vomi, est bon donner au malade tous les matins, vne once de syrop d'aluine, ou de mente: ou bien vne lozenge d'armoniac rozat, ou de diagalange. Ces poudres-ci y sont fort bonnes, donnees deux heures deuant manger, assauoir, de girofle, auec ius de mente vne cueilleree: de ruë seche, auec vn peu de vin: de girofle & du bois d'aloes, ensemble

REMEDES,

Pour faire vomir.

Arrester le vomir de cause chaude.

De froide.

Conforter l'Estomach,

REMEDES. ensemble le poids d'vn escu, auec vin; Aussi de la mente broiee & meslee auec huile rozat, appliquee sur l'Estomach, est fort propre à le conforter aprés le vomissement. A toutes DOVLEVRS D'ESTOMACH indifferemment, quoi-que venans de diuerses causes, sont salutaires les remedes suiuans. Aiés demi septier mesure de Paris (estant vn peu moindre que la fueilletre d'Auignon) d'eau roze, & la moitié moins d'eau de vie, vn quarteron de succre fin, & vne once de canelle mise en poudre auec le succre, meslés les ensemble & les mettés tremper durant six heures, dans les susdites eaux. Aprés le tout sera coulé par le trauers d'vn linge net, dont la liqueur en sortant, donnee à boire au patient le matin estant à jeun, plein vne cueillere d'argent, sera salutaire en cet endroit: & en outre lui seruira contre le rheume. Autre, Prenés camomille, melilot, aluine, mauues auec ses racines, fueilles de laurier, parietaire, pouliot, de chacune vne poignee, graine de lin vne liure, fenugrec demie liure, semence d'anis & de fenoïl, de chacune demie once. Ces choses concassees bouilliront vne heure dans eau de fontaine, l'ors y plongerés plusieurs esponges bien nettes, soudain les en retirerés, & apres les auoir bien exprimees pour leur faire rendre le plus liquide, toutes chaudes les appliquerés sur la douleur, l'vne aprés l'autre, les changeans à mesure qu'elles se refroidiront. Aprés telles applications, l'Estomach sera oinct d'huiles d'anet & de camomille. Aucuns, au lieu des esponges, remplissent à demi vne vessie de pourceau, de la decoction susdite, & l'appliquent chaude sur le lieu dolent, où elle s'accommode, s'applatissant contre l'Estomach, parce qu'elle n'est du tout remplie; l'on la rechange pour rechauffer la decoction, à mesure du refroidissemét. La douleur d'Estomach s'appaise par l'application d'vne grande ventouse sur le nombril, y demeurant vne bonne heure. Aussi par vne mie de pain chaud sortant du four, trempee dans huile de camomille, ou de celui d'aspic, apres enuelopee auec vn linge, appliquee sur la douleur. Et d'autant que la chaleur soulage beaucoup le tourmenté de mal d'estomach, est necessaire de tenir continuellement sur l'Estomach, choses chaudes maintenans longuement leur chaleur, cóme tuiles ou carreaux, tranchoirs de bois eschaufés & enuelopez auec des linges, à quoi est propre vne escuelle de bois pleine de cendres chaudes, arrousees de bon vin, & couuertes d'vn linge. Donnés à boire au malade vne heure deuant manger, vn doigt de bon vin, dans lequel aurés infondu deux drachmes de diacimini: ou de dianisi: ou bien deux onces de maluoisie, auec l'vn desdits electuaires. Vne lozenge de l'electuaire appellé aromatique gariofile, prinse tous les matins, profite beaucoup à ce mal. Aussi de boire deux heures deuant manger trois ou quatre onces de la decoction de mente auec anis, commin, & fin encens: ou vn bien peu de castor meslé auec bon vin.

Douleur d'estomach.

Maux du Ventre.

Du Foie.



POVR LES MAVX DV VENTRE. Les humeurs qui nourrissent tous les membres du corps, sont faites du manger & du boire, qui sont digerez par la chaleur naturelle du FOIE, à laide de celle du Cœur. Mais aucunesfois, il est empesche de faire son office,

office; par trop de chaleur, auec beaucoup de douleur, qui lui auient quand le Sang & l'humeur Colerique surabondent: ou par diminution de sa chaleur naturelle, quand le Phlegme, qui est froid, domine, L'vrine rouge, & le poux hastif du patient, dont la saliue, la bouche, & la langue sont plus douces que de coustume, marquent la chaleur nuisible proceder de sang. De colere; celle qui est claire & jaune outre l'ordinaire, le malade aiant grand soif, sentant grande ardeur en son corps, n'ayant aucun appetit. Et d'humeur phlegmatique, l'vrine qui est blanche & espesse sans tainture, dont le malade sent pesanteur enuiron le Foie, aiant la face, la bouche, & les levres pasles. Voila les maladies recognuës: en voici les remedes. La saignee faite au bras droit de la veine du Foie, ditte bazilique, est fort propre à reprimer la chaleur venant de Sang: aussi de boire au matin à jeun, des eaux d'endiuie, de pourpier, d'ozeille, de l'aictues, de houblon & de manger en potage desdites herbes. De tenir le ventre lasche, par clysteres, suppositoires, ou autres moiens, mesme par viure reglé, vsant de viandes de facile digestion. La chair & le vin, ne sont guieres propres à ce mal, parquoi seroit bon de s'en abstenir, se nourrissant de puree de pois, de laict d'amendes douces, d'orge mundé, de pommes cuites, de prunes de Damas, buuant de la ptisane: ou voulant manger de la chair, elle sera bouïllie auec ozeille & pourpier: & buuant du vin, ce sera fort peu, de quelque petit & foible, encores bien temperé auec de l'eau. La Chaleur de COLERE, sera ainsi rafraischie, Le malade prendra par quatre jours de suitte, deux fois en chacun, assauoir, le matin trois ou quatre heures deuant manger, & le soir à son coucher, vne once syrop d'endiuie, ou de celui de violes auec ptisane: ou trois onces des eaux meslees ensemble, d'endiuie, de cichoree & d'ozeille. Aprés lesquels quatre jours, boira au matin, quatre heures deuant disner, vne medecine purgatiue de Colere, composee de demie once de casse nouuellement mondee, d'vne drachme de rubarbe trempee vne nuict en eau d'endiuie, auec vn peu de spicanardi, & vne once de syrop violat: le tout infus en trois onces de ptisane ou dans autant de mesgue de laict. En lieu de ladite medecine, seruira le bolus fait de demie once de casse, & trois drachmes de l'electuaire de suc de rozes ou vne drachme de rubarbe, donné à manger au malade, à quatre heures du matin: ou si mieux il aime boire que manger, le bolus sera destrempé en eau d'endiuie, & ainsi preparé le boira. Aprés telle prinse, ne faut nullement dormir, ni sortir de la chambre de tout le iour. Autre purgation se fera par l'ordonnance du Medecin, selon les circonstances. La purgation sera suiuie, pied à pied, d'vn exterieur rafreschissement du foie y appliquant sur le foie au costé droict dessous la derniere coste, vn emplastre fait de l'onguent de sandal estendu sur vn linge de la grandeur de quatre doigts: ou sera fomenté auec des linges trempés en eaux d'endiuie, de plantain & de roze, y aioustant vn peu de vinaigre chaufés ensemble. En outre, le malade estant purgé, prendra tous les matins quatre heures deuant manger, deux ou trois doigts d'vn iulep fait de demie liure d'eau roze, vn quarteron d'endiuie, & cinq onces de succre: & le voulant plus refrigeratif, y seront aiousteees deux onces de vin-

REMEDES.

Regime.

Colere.

aigre., ou le jus d'vne grenade. De ce julep, l'on pourra faire de la boisson ordinaire pour le malade, l'allongeant auec deux parties d'eau de fontaine. En outre, prendra tous les matins vn peu deuant manger, vne lozenge de l'electuaire des trois sandaux, & incontinent apres boire deux onces d'eau d'endiuie. Le malade qui a le foie refroidi par PHLEGME, boira au poinct du jour, durant trois ou quatre matins, syrop appellé oximel diuretique, auec decoction d'ache & de persil, ou de fenouil: puis, vne medecine pour purger le Phlegme qu'on composera de demie once de diaphenicum detrempee en quatre onces de la decoction de racines d'ache, persil, & fenouïl, baillee tiede à boire cinq ou six heures deuant manger. Ou deux drachmes d'agaric trochisqué, auec eau d'ache & de fenouïl. Autre laxatif se fait pour ce mal; auec demie once de diacartami, & trois onces d'eau de persil, d'ache, d'hyssope, ou de fenouil. Le patient doit boire bon vin, & vser de gingembre, canelle, graine de paradis, anis, fenouil: & d'herbes chaudes en potages, comme sauge, hyssope, marjolaine & persil. Ne mangera aucuns fruits, ni herbes crues. L'on lui mettra sur le foie, vn emplastre fait d'ache, d'aluïne, de spica-nard en poudre & meslees auec huile d'anet. Quand la douleur de l'OPILATION de foie vient auec mal d'estomach, l'on la guerit par medecines laxatiues: & lors qu'elle est accompaignee de douleur de dos & de reins, par choses aperitiues, comme syrops de capilliveneris & semblables; aussi par boire des decoctions des racines de persil, d'ache, de cichoree, & d'asperges: ou des eaux desdites racines distillees au bain-de-Marie. Et lors que l'vrine est fort taincte, neantmoins claire, le patient vsera de vin de grenade, des syrops d'oxicrat, & de fumeterre, ou de celui d'endiuie, auec la decoction de poids ciches, pour lui subtilier le sang gros, terrestre, & melancolique engendré au foie, tel ne pouuant aller aux membres du corps, dont les veines en sont estoupees causant douleur au foie. Le malade sera saigné de la veine du foie, & prendra tous les matins, vne lozenge de l'electuaire des trois sandaux. L'vrine estant claire, comme eau, marque l'Opilation du foie, proceder d'abondance d'humeur visqueux, froid & phlegmatique, estoupant les veines du foie. En ce cas, sera donné au patient à boire le matin, du syrop d'oximel squilitique, auec la decoction d'ache, de fenouil, & de persil. Aucunesfois, viennent aux femmes, Opilations de foie pour la retention de leurs fleurs; parquoi, conuient les saigner de la veine du pied appellee, Saphene, qui est prés de la cheuille, au dedans du pied: & leur faire prendre, la Lune estant nouuelle, par sept ou huict matins, de l'opiate, appellee trifere-grande, à chacune fois demie once: puis boire trois onces des eaux d'armoise, d'hyssope, & de fenouil: ou de la decoction desdites herbes, & des racines aperitiues, qui sont persil, ache, & asperges boüilles en eau, auec la tierce partie du vin blanc. La RATE est le receptacle de la melancolie, & en nettoie le sang, le rendant pur & net, propre pour bien nourrir tous les membres du corps, tenant la personne ioieuse: mais quand par trop de melancolie, la Rate s'engrossit plus qu'elle ne doit, auient OPILATION d'icelle, qui empesche la generation du bon sang, dont le nourrissement rendu mauuais, les membres du corps en souffrent

Phlegme.

Opilation de foye.

Opilation de Rate.

souffrent, deuenans secs. La douleur au costé gauche apres le repas, & la couleur de la face tendant à la noire, auec tristesse de la personne, marquent d'Opilation de Rate, pour la guerison de laquelle, procedant le mal, soit d'humeur chaude, soit de froide, sera bon de saigner le malade de la veine de la Rate appellee, Saluatelle, qui est en la main gauche, entre les doigts dits, medecin & auriculaire. Et estant ladite douleur accompaignee de soif, de secheresse de langue, & de desgoustement, signifie que l'Opilation est causee d'humeur chaud : parquoy faut donner au malade par quatre ou cinq matins à ieun, syrop d'endiuie & de scolopendre, auec eau d'endiuie & de scolopendre. Et apres vne purgation faite auec demie once de suc de rozes, & trois onces de la decoction des racines de caparis, & de scolopendre, que le malade prendra cinq ou six heures deuant disner : ou bien auec demie once de casse, & trois drachmes diasenné, en eau de scolopendre. Apres laquelle purgation, faudra oindre la Rate, auec huile rozat, ou de lin: ou appliquer emplastre dudit huile, auec racines de caparts & graine de lin ; ou fait de morelle, semence de pourpier, & poudre de plantain meslez auec vinaigre. Si le patient a peu d'appetit, ne pouuant digerer, & luy venans des rots aigres de l'estomach à la bouche, signifie son mal proceder par humeur melancolique froid. En ce cas, luy sera baillé à boire, des syrops de stecados, & de scolopendre : ou d'oximel diuretique, auec l'eau de la decoction de scolopendre, racines d'ache, de persil, de tamaris, & de mente, ou seulement auec la decoction de la scolopendre & racines de caparis. Puis, faut purger, l'humeur melancolique ; auec vne once de diacatholicon, & deux drachmes de diasenné, meslees auec trois onces de la decoction susditte, ou en eau d'aluine & de scolopendre. Et apres, oindre le costé de la Rate, d'huiles de lis & d'anet, auec aussi beurre frais, mouëlle de beuf, & graisse de poule ou de cane, meslees ensemble : ou oindre le costé gauche auec onguent dit dialthee. Le malade boira vin blanc, & de la decoction de scolopendre, soir & matin mangeant deux figues auec poudre d'hysso-pe, poivre ou gingembre. Trempera son vin, auec eau ferree, sans en boire d'aucune autre. Vsera de capres auec huile & peu de vinaigre.

Remedes.

Regime.

La IAVNISSE procede des maux du foye & de la rate, & comme leurs maux sont diuers, aussi y a-il diuersité de Iaunisse ; assauoir, Iaunisse Citrine ou Iaune, Iaunisse Verte, & Iaunisse Noire ; ceste-ci, sortant de la Rate, & les deux autres du Foye. Pour les Iaunisses IAVNE, & VERTE, l'on vsera de ces remedes. Le malade boira au matin syrop de vioIes auec eau de morelle : ou syrop d'endiuie auec eau de cichoree. Puis, la colere sera purgee, comme a esté dit aux remedes du foye : ou autrement sera ordonné par le Medecin. Apres prendra vne lozenge de l'electuaire des trois sandaux chacun matin, deux heures deuant manger, beuuant vn peu d'eau d'endiuie & de cichoree. Est aussi bon, de fomenter le foye comme dessus, & de lauer les yeux du malade de vinaigre meslé auec laict de femme. Son breuuage ordinaire sera ptisane faite auec orge, reglisse & pruneaux, tant que la fievre le tiendra, & icelle

Iaunisse.

Trois sortes de Iaunisse.

Pour les Iaunes & Vertes.

REMEDES. passee, se remettra au vin, mais bien temperé auec de l'eau, Et auenant que la fievre laisse aprés elle, la Iaunisse, le malade vsera souuent des eaux de fenouïl & de morelle, auec syrop d'oxisacre: ou boira durant cinq matins, trois heures deuant manger, quatre onces d'eau de raphan, ou raifort sauuage: ou quatre onces de la decoction de marrouchouin faite en vin blanc: ou autant de la decoction de pois ciches, & racines d'asperges. La poudre des vers de terre dits, lombrics, bien laués puis sechés, prinse auec vne pleine cueilleree de vin blanc, est aussi bonne contre la jaunisse. De mesme, boire huit matins de suitte, deux ou trois doigts en vn verre, de la decoction de politric, ou de capilli-veneris; ou de celle de veluotte, ou de son eau distillee au bain-de-Marie, qui à ce mal est tres-propre, ou de l'eau de la roine des prés. L'eau distillee audict bain, du laict de vache & du vin blanc par egale portion, gardee vn mois, puis beuë au matin, deux heures deuant manger, & autant le soir entrant au lict, y est souueraine: *Pour la Noire.* Touchant la Iaunisse NOIRE, outre l'vsage des syrops, purgation, & saignee susdits, conuient appliquer plusieurs fois, soir & matin, vne ventouse au costé senestre sur la rate, sans incision. Apres y faut mettre vn feutre trempé en bon vinaigre, chaud, l'y tenant tant que la chaleur durera, le rechaufant trois ou quatre fois. Puis la rate sera ointe quatre ou cinq iours de suite, auec onguent dit dialthee, & par autres quatre ou cinq iours, porter vn emplastre fait d'ammoniac dissout en vinaigre estendu sur le cuir. *Colique.* La COLIQVE est maladie des boiaux, dont la douleur s'estend par tout le ventre, auec grande violence & aspres passions, fort difficilles à supporter, pour desquelles deliurer le patient, est necessaire d'emploier prompts remedes. Premierement faut faire boire au patient, demi verre d'eau de scabieuse auec de la theriaque: puis lui donner vn clystere molificatif, fait de la decoction de mauues, violes, betes, anis, fenugrec, auec casse, miel, & huile d'oliue: aprés mettrés sur la partie dolente, entre deux linges, les herbes du clystere estans chaudes ou fricassees. Appliquer sur le mal, la coëfe des boiaux d'vn mouton freschement tué, y est salutaire. Aussi vn sachet fait de mil, de son de froment, & sel fricassés. Vne pleine escuelle de cendres chaudes, arrousees de bon vin rouge, l'escuelle couuerte d'vn l'inge pour tenir les cendres. Vne motte de terre & fange endurcie, de celle qui se fait par le pied des trepis des personnes és entrees des maisons, l'aiant au preallable chaufee: desquelles applications, seront emploiees, celles qui viendront mieux à propos. En outre, le malade prendra auec vin blanc, de la poudre faite du cartilage de l'entre-deux des cerneaux des noix, gardee dés la fin de l'Esté: ou de celles des noiaux de peschier: ou des huiles de noix & de lin, meslés ou separés, ou de l'eau de camomille, ou le moieu d'vn œuf frais, auec de leau de vie: lequel œuf, estant cuit molet entier, deschargé de la glaire, aprés auoir ouuert la coque, icelle sera remplie d'eau de vie: puis le tout chaudement aualé. Ne se voulant arrester la douleur, pour les susdits remedes, le demi bain sera emploié, qu'on composera de la decoction des herbes susnommees, y faisant tremper le malade, iusques aux hanches, & au sortir d'icelui, l'on lui oindra le nombril auec onguent

guent dit dialthee & beurre frais. Tiendra le ventre lasche, par reïterez clysteres, suppositoires, ou autres moyens. Quand la Colique ou Iliaque passion est causee de Ventosité, le mal est deambulatoire, ne s'arrestant en vn seul endroit, ains vague par le ventre, les boyaux menans bruit, auec torture & grande douleur : lors conuiendra bailler au malade, vn clystere ainsi composé. Prenez mauues & betes, de chacune vne bonne poignee : marjolaine, rue, laurier, & camomille, de chacune vne petite poignee : anis & commin de chacune vne once, faites-en decoction, de laquelle prenés vne chopine & y destrempés vne once de casse, demie once de theriaque, & trois onces des huiles de rue, & de camomille, dont soit faict clystere, puis baillé tiede, loing de la refection. En lieu duquel clystere, l'on en peut bailler vn autre fait d'vne liure d'huile de semence de lin : qui est chose tres-singuliere pour oster toute douleur de Ventre: ou bien autre clystere faict de vin de maluoisie, & huile de camomille, ou de celui d'anet, encores autre, qui est fort salutaire, fait d'huile de noix & de bon vin, par esgale portion, ou du seul huile de noix. L'huile de cheneui, appaise la douleur de la Colique venteuse, d'iceluy oignant la partie dolente. Aussi est bon à ce mal, de le fomenter auec des esponges, draps ou fustres trempés en vin, dans lequel l'on aura longuement bouïlli, rue, camomille, marjolaine, anis & commin; appliquant la fomentation tant chaude qu'on pourra : Et quatre fois le iour, sera bon de faire boire au malade, vin où soyent bouïllies semences de ruë, carui, & commin, de chacun vn doigt dans vn verre. L'eau distillee, ou la decoction de camomille, beuë au matin à ieun, est propre à la guerison de la Colique venteuse : aussi la poudre d'vn vieil gland, en vin blanc. Et de porter sur le mal, l'emplastre ainsi fait. Prenez deux poignees de rue, sechés les & les reduisés en poudre, demie once de myrrhe, & autant de commin puluerisés, quatre moyeux d'œufs, auec miel. Faites en deux emplastres sur du cuir, ou du linge, d'ont l'vn seruira pour le iour, & l'autre pour la nuict. La douleur de REINS qui prouient de pierre ou de grauelle, est appellee Nephretique passion. Elle est semblable à la Colique, en ce, que le mal de cœur, le vomissement, la douleur & constipation de ventre, & ventosités, conuiennent à l'vne & à l'autre maladie. Mais differente en ceci, que la Colique, commence de la partie basse du costé droict, allant, iusques à la partie haute du costé gauche du ventre, declinant plus deuant que derriere; & la Nephretique, à l'opposite, commence du haut, descendant en bas, peu à peu, declinant derriere. La douleur de ceste-ci, est plus forte deuant manger qu'aprés, & de ceste-là, au contraire, plus apres, que deuant : aduenant presques tousiours fort subitement : & celle de Nephretique, communément petit à petit, precedee de douleur au dos auec difficulté d'vriner. Ceste difference se recognoit encores entre ces deux maux, que la Colique rend les vrines taintes & colorees : & la Nephretique, au commencement faict l'vrine claire & blanche comme eau, puis s'espessit, laissant du sablon rouge au fons du vaze. Pour la guerison de ce mal-ci, conuient vser de choses aperitiues rompans le CALCVL, pour facilement vriner : mais pour vn prealable, faut lascher le ventre, baillant au malade, vne once de casse, vne heu-

REMEDES. *Iliaque passion.*

Douleur de Reins ditte Nephretique passion.

Calcul.

REMEDES. ré deuant manger. Et si le ventre est constipé, l'on vsera de ce clystere. Prenez des racines de guimauue deux onces, herbe de mauues, guimauues, violes, betes, fleurs de camomille & melilot, de chacune vne poignee: semence d'oignon & d'anis, de chacune demie once, faictes decoction, de laquelle prendrez demie liure, & y destrempez vne once de casse, vne once de gros succre, deux onces d'huile violat, vne once d'huile de lis, & en faites clystere. En lieu duquel, pourrez bailler du laict de vache, auec deux moyeux d'œufs, en clystere. Est à noter, qu'en telle maladie l'on doit bailler grande quantité de clysteres. Le clystere sera reïteré auenant que la douleur ne s'apaise: & apres l'operation d'iceluy, l'on plongera le malade iusques au nombril, dans vn demy bain, auquel auront esté moüillees ces matieres-cy, enfermees dans vn sac de toile claire: c'est à sçauoir, mauues, guimauues, berles, betes, parietaire, violiers de Mars, semence de lin, fenugrec, & fleur de camomille auec melilot. Au sortir du bain, le patient prendra deux cueillerees de syrop de capilli-veneris, & de raiforts sauuages, auec trois onces de la decoction de reglisse: & mettra sur la douleur, cataplasme faict des herbes & fleurs estant au susdict sachet, ayans serui au bain, auec huile d'amendes douces, Et par deux ou trois matins, prendra cinq ou six onces de broüet de pois chiches, boüillis auec reglisse: ou de l'eau de parietaire, ou de cresson, ou de celles de racines aperitiues. Les remedes suiuans sont aussi fort bons contre le calcul des reins, de la vessie, purgeans la GRAVELLE, rompans la pierre; specialement l'huile de cristal, beu en petite quantité auec du vin blanc, ou auec la decoction des pois ciches, qui à ce est souuerain. Petites pillules de therebentine de Venise, lauees dix ou douze fois en eau claire, prinses auec du vin blanc, ou syrop de capilli-veneris, de fois à autre, & trois ou quatre à chacune. L'eau que le bouleau distille au Printemps, estant coupé en seve. Le fruict de l'eglantier non encores meur, deschargé de ses pepins, confit au succre à mode de cotignac, prins à jeun. Ceste composition, Prenez vne liure de pois ciches, quatre onces de reglisse, autant d'anis, trois ou quatre racines de persil, osté le cœur, mettez le tout bouïllir en vn pot de terre vitree, dans trois pintes d'eau & de bon vin blanc, iusques à la consomption de la moitié; puis en passez la decoction par vn linge, de laquelle, froide, le malade boira dix ou douze matins de suitte, vne cueilleree chacun, & de trois en trois, y adiousterez de la ceruelle de pie dissoute en ladicte decoction. La Colique graueleuse, s'appaisera soudain, beuuant tiede, la decoction faicte de fleurs de camomille, boüillies en egale portion d'eau & du vin blanc. Comme les maux susdicts, & la DIFFICVLTÉ D'VRINER, procedent de mesme comme aussi communs en sont les remedes: mais particulierement pour ceste maladie-cy, seront employez les suiuans. Boire au matin de l'eau de gramen ou chiendent, dans laquelle aurez dissout fruict de coquerelles, ressemblant à petites cerises: ou de la decoction de la racine de raues, faicte en vin blanc. Ou de celle d'asperges, ou d'anet, ou de cabaret, ou de branche vrsine, ou boire du vin d'absynthe, ou de l'eau distillee au bain-de-Marie: de l'herbe de crespinete, en Latin ditte, *poligonum*. Cataplasmes appliquez sur le petit ventre, faits auec des berles, ou cresson,

Grauelle.

Colique graueleuse.

Difficulté d'vriner.

ou cresson d'eau frites en huile d'oliue, chaudement employés. Manger en potage des racines de persil, le cœur osté, & au boire ordinaire; vser de vin blanc. Pour ARDEVR D'VRINE, faut prendre bolus composé d'vne drachme d'os de seche en poudre, & vne once de casse. Puis faire cataplasme, auec de la casse & vinaigre, & l'appliquer sur les reins. Boire souuent de la decoction des quatre semences froides, & quelquesfois, du mesgue de laict de cheure. Celui qui a ardeur d'vrine, ne couchera iamais à la renuerse, ni sur lict ou coëte de plume, ni chaufera les reins, ni portera aucune ceinture: auis general pour les tourmentés de coliques grauelenses, pierres & douleurs de reins, la curation desquels maux, comme aussi de presque tous autres, depend, ou la plus part, du regime de vie. LE FLVX DE VENTRE se distingue en trois, dont le premier & le plus dangereux, est la Lienterie, qui est lors que par grande indigestion les viandes sont iettees en bas presques en la sorte qu'elles ont esté prinses auec peu de changement, sans puanteur. Diarree, c'est quand il y a simple flux d'humeurs aqueuses & pituiteuses. Dissenterie, quand auec les excremens y a du sang meslé, ou que le malade le fait tout pur, ainsi tels maux estans diuisés & appellés par les Medecins. Pour le premier, d'autant que telle maladie n'auient rarement que de quelque estrange accident, ou qu'à ceux qui meurent de vieillesse, & que d'ailleurs elle est perilleuse, le Medecin sera appellé pour la guerison d'icelle: & en l'attendant, la mere-de-famille vsera plustost de remedes qui confortent nature, que d'autres, tels que ceux-ci. Donnera au malade syrop d'absinthe, aluine ou fort, auec miel rozat par quatre ou cinq matins vne cueilleree de chacun: ou auec eaux de betoine, de fenouïl, & d'aluine. Le patient se prouoquera à vomir (n'en ayant le desir) par moyens, comme prenant demie once de hiere simple auec deux onces d'eau d'absynthe, vne drachme de diaphenicum. Puis confortera l'estomach, par huiles nardin, de mastic, d'aspic, de mente, d'aluine ou par vn emplastre de carrot de Galien, estendu sur du cuir, appliqué contre l'Estomach. Ou y portera dessus vn sachet fait d'aluine, mente & marjolaine seche. Le matin prendra vne l'ozenge d'aromatic rozat: ou vn peu d'escorce de citron confit au succre: & deuant chacun repas, prendra vn peu de cotignac. Pour le second, est à noter que ce n'est pas tousiours maladie, que la Diarree ou flux humoral, ains benefice de ventre, salutaire à la personne, quand il n'est accompaigné de fieure, qui ne dure guieres, & que la dissenterie n'est à craindre. Pour laquelle cause, estant le flux sans fievre, l'on ne se penera de l'arrester de trois ou quatre iours, ains le laissera-on couler durant ce terme-là, pour vuider du corps, les humeurs malignes & sur-abondantes. Au bout duquel temps, ou le malade ayant fievre, ou doutant que le flux se conuertisse en dissenterie, en estant menassé par quelques gouttes de sang, l'on vsera de clysteres astringens, composés auec mente, sauge, marjolaine, bourrache: desquelles herbes estant faite decoction en sera prins vne liure, & dans icelle mis du suc de bource-de-pasteur, du bol d'armenie, d'huile de laurier, & du tout fera-on clystere. Des seuls sucs des herbes astringentes, sont les clysteres bons à ce mal, comme de bource-de-pa-

REMEDES.

Ardeur d'vrine.

Trois flux de ventre.

Lienterie.

Diarree.

Remedes. steur, morelle, parietaire, mercurialle, y adjoustant du ius de coins. Et sera noté, que lors qu'il est question de resserrer le ventre, n'est conuenable d'vser du succre, ni de syrop, pource qu'ils sont faits communément auec le succre; ou ce seroit que la qualité du succre fust bien corrigee. Notera-on aussi, que tels clysteres veulent estre baillez en petite quantité, la grande estant plus nuisible, que profitable. Pour le troisiesme, dés le commencement de la Dissenterie, faut donner clysteres lenitifs, car comme en la Diarree, il n'est pas bon de reprimer l'humeur de ce flux-cy és premiers iours, mais seulement d'en adoucir les douleurs; ce qu'on fait par clysteres de seul laict, dans lequel aurez esteint l'acier, trois ou quatre fois, ou mis dedans deux ou trois jaunes d'œufs. Et de tels clysteres en faut bailler au malade trois ou quatre par iour, si besoin est. En apres, le faut purger en ceste sorte. Prenés vne drachme de rubarbe, infusez-la dans vne decoction commune: c'est à sçauoir, de bourrache, cichoree, endiuie, buglosse, fleurs de rosmarin, & bourrache: l'expression estant faite, y meslerez deux scrupules de rubarbe torrifiee & pulueriseе, & ainsi prendra ladicte medecine. Le lendemain ou le iour mesme, si le sang coule en grande quantité, faut faire ouurir la veine basilique du bras droit, & en tirer dix onces de sang, si la personne est robuste, & estant foible, y aller vn peu plus retenu. Clystere d'huile d'oliue, & eau roze par egale portion, est aussi fort salutaire à ce mal. Des cataplasmes refrigeratifs seront mis sur le foye du patient, lesquels l'on fera ainsi: Prenez de l'onguent de petum ou nicotiane, & le faites frire dans la poësle auec du beurre frais: Ou de l'onguent populeum: Ou faire vne decoction d'herbes refrigeratiues & semences froides, & en appliquer le marc sur le foye, & dans ladicte decoction, plonger des esponges, que mettrez sur le foye, lors que le marc sera froid. Si pour cela le mal ne cesse, faut encore purger le malade comme dessus, & reiterer la seignee, mais ce sera de l'autre bras. Prendra tous les matins vne lozenge de l'electuaire composé auec demie drachme de poudre de galange, vn scrupule de corail rouge, autant de mastic, demie drachme trochisque de terre seelee, trois drachmes d'escorce de citron confit, autant de cotignac, quatre onces succre dissout en eau de mente. Boira de iour à autre, en vin rouge, de la graine d'agrimoine mise en subtile poudre, ou de la decoction de son herbe faite aussi en vin rouge. Appliquera contre l'estomach, de la poudre de crapaut dont cy-deuant a esté parlé, mise dans vn sachet, estant tres-propre à ce mal, attirant à l'estomach, le sang qui se vuide par le bas. Oindra le ventre & l'estomach, auec huiles d'absynthe, mente, nardin & mastic. Prendra au matin de la graine en poudre, de Sophia, ditte aussi Thalietrom, vne drachme, ou auec vn œuf, ou du bouïllon, ou du vin. Sera donné au malade, auant tout autre manger, vn peu de cotignac: puis des potages liez & espais, comme pain gratté, dans lequel aura esté mis vn peu d'eau roze: quelquesfois du ris auec des espices: aussi des pieds de mouton, de testes de veau, petits poulets, & fort ieunes pigeonneaux. Quant au boire, ce sera du vin rouge ou couuert, temperé auec eau ferree, la nourriture conuenable fortifiant de beaucoup les remedes. La longueur de L'HYDROPISIE, donne beau

(Margin notes: *Dissenterie.* — *Regime.* — *Hydropisie.*)

ne beaucoup de loisir de recourir au Medecin, pour se deliurer de telle maladie: mais ce sera pour neant, si abusant du delay, l'on la laisse posseder guietes auant, lors se rendant desesperee & incurable, quand elle a gaigné le ventre & le cœur. A fin doncques que les remedes profitent, est necessaire de les employer à temps, pour couper chemin au mal, preuenant par diligence, l'impossibilité de la guerison. Pour vn preallable, conuient se resoudre de la maladie, à ce que sans equiuoque, les remedes soiét employez conuenablement. L'Hydropisie est vne enfleure causee d'humidité, qui commence à se manifester aux pieds, d'iceux montans aux jambes, de là aux cuisses, puis au ventre, finalement au cœur. L'on le cognoit en pressant la partie dolente & enflee auec le doict. S'il reste vn trou en l'endroit pressé, c'est vraye Hydropisie; si la peau s'y releue ne l'est pas: l'estant conuient en venir aux remedes par l'aduis de l'experimenté Medecin, qui purgera son malade, par purgations tendantes à purger les eaux. A telle purgation, est fort propre la graine de hieble: l'on en prendra le poids d'vne drachme pour vne personne delicate, ou d'vne & demie, pour vne robuste, puis l'ayant mise en poudre, sera beuë au matin auec deux doigts de vin blanc, ou à son defaut, du clairet. L'herbe & la racine de l'hieble mangees cuites en potage, comme chous, sont bonnes aux Hydropiques, attirans l'eau du corps par le bas: leur decoction en eau, beuë au matin, fait le mesme: celles de sureau, & de cabaret: le ius de la racine de glayeul beu en vin blanc aussi. L'anis broyé prins en vin blanc, oste l'alteration aux Hydropiques, & les soulage merueilleusement, le frequent vsage de la conserue d'aluine, faicte auec deux fois autant de succre. Cataplasme auec fien chaud de vache, appliqué sur les lieux humides & enflez, y profite beaucoup. Et autant ou plus qu'autres remedes, le bon & conuenable regime, par le moyen duquel, & la benediction de Dieu, le malade ne viendra à l'extremité de l'Hydropisie. Ce sera en le nourrissant de viandes dessechantes; du pain sec & biscuit, de chairs fort rosties. Le malade s'abstiendra de tous potages & fruicts: ne boira que le moins qu'il pourra, iamais hors heure. Veillera beaucoup: ne dormira apres le repas sur le iour: ne s'abandonnera au repos: cheminera beaucoup: se leuera de bon matin, mesme l'Esté, pour se promener en la fraischeur de la matinee, tels exercices lui estans fort salutaires. Pour ENFLEVRE & DOVLEVR DE VENTRE, autre que des susdites maladies, ceste-ci venant de diuerses causes; les remedes suiuants seront employés. Le malade boira durant neuf matins, trois cueillerees chacun, de la decoction de mente, d'absynthe, de bon robin, vne poignee de chacun faicte en eau dans vn pot vitré, & gardee dans vne fiole. Ou de celles d'absynthe: de camomille, racines, herbe, & fleurs de moustarde sauuage: desquelles decoctions ou d'aucunes d'icelles le malade se seruira selon qu'il luy plaira: comme aussi de celles d'anet, & d'asperges, faites en vin. La racine de *geranium* autrement ditte, esguille de berger, mise en poudre, beuë le poids d'vne drachme auec du vin blanc, deux fois le iour, matin & soir, est bonne à ce mal. Et ceste fomentation, guerit l'enfleure & les trenchees du Ventre: faites bouïllir ensemble en vin blanc & eau, par egale portion, fenouïl, hache, espargoute vne bonne heure, & apres que de leur decoction aurez eschaudé

REMEDES.

Qu'est-ce qu'Hydropisie & ses marques.

Regime.

Enfleure de ventre.

REMEDES. chaudé la partie dolente, y appliquerez dessus les herbes cuites toutes chaudes, les en retirant refroidies, pour les y remettre estás eschauffees. Touchát les HEMORROIDES, elles sont Internes, ou Externes. Celles-ci, sont ou sourdes non fluantes, ou ouuertes & coulantes. Les internes & sourdes, sont les moins supportables, pour leurs estranges douleurs. Les coulantes, non tant fascheuses, plus faciles à endurer, mesmes à raison de ce qu'elles sont vtiles en quelque chose, preseruans la personne melancolique, de plusieurs maladies, quand elles fluent naturellement & reglément. Mais lors que le flux se desordonne, le bien s'en conuertit en mal. Contre les Hemorroides internes & sourdes, l'on appliquera cataplasme faict de lierre terrestre bouillie en vin blanc, aprés en auoir receu la vapeur par la chaire percee. Le parfum fait de rasure d'iuroye y est fort bon, appaisant la douleur du mal. Celui procedant de la vapeur de la decoction d'vne teste de veau, bouïllie jusques à la separatiō des ossemens, & d'icelle decoction se bassinant le fondement. L'oignon pilé auec beurre frais s'en frottant le fondement, appaise la douleur des Hemorroides, la petite esclaire aussi, le mesme fait le cataplasme de mie de pain blanc trempee de laict de vache, y adjoustant deux jaunes d'œuf, vn peu de saffran, & de l'onguent *populeum*. Pour les faire tirer, est bon instiller jus de *jarrum*, autrement pied de veau, meslé auec huile. Y appliquer des pourreaux cuits en huile. Vn emplastre fait de figues de Marseille auec de l'aloez cicotrin en poudre, ou de *populeum*. Liniment fait de beurre frais, huile de semence de lin, huile rozat laué en eau de violier, & vn peu de cire. Mais par sus tout autre remede, profite aux Hemorroides, soient elles internes, ou externes, cataplasme fait de bouïllon-blanc, en Latin dit *verbascum*, & de *trifolium Hemorroidale*, ces herbes pilees ensemble y meslant du beurre frais. Et auenant que tels moiens ne profitent pour la durté des Hemorroides ne voulans fluer, conuiendra les ramolir dans vn demi bain composé d'herbes & autres matieres à ce propres, par l'auis du Medecin: lequel ordonnera de l'application des sang-sues & du percer des Hemorroides, tels remedes, escheans, à ce que le Chirurgien n'y mette la main que bien à propos. Fluans par trop, pour en arrester le sang coulant desordonnément, seront employees en fomentation, les fleurs de bouïllon blanc, ou la fueille de hannebane, auec moyeux d'œufs. Ou cataplasme faict auec blanc d'œuf, & bolarmene: ou auec razure de plomb: ou papier bruslé: ou coques d'huistres, reduites en subtile poudre, incorporee en beurre frais. Arrestera aussi le flux excessif des Hemorroïdes, vne drachme de coral rouge, la prenant par la bouche, auec vn peu d'eau de plantain, ou autant d'escume de fer beuë en vin rouge. La decoction d'arreste-beuf faite en vin & eau, y sert beaucoup. Et tres-efficacieusement, la poudre d'vn petit oiseau ayant longue queuë, suiuant le bord des petites riuieres appellé en Latin, *Mergus*, & en Languedoc *Engane pastré*, beüe en vin rouge. La poudre se fait en dessechant l'oiseau apres l'auoir bien plumé & esuentré dans vn pot neuf de terre vitree, & le pot mis au four, pour y demeurer autant qu'vne fournee de pain, d'où sorti & l'oiseau tiré du pot, sera puluerisé. Le mesme fait la poudre de crapaut appliquee à l'estomach dans vn sachet. Pour remettre le Boyau aualé, mal

Hemorroides

Internes.

Externes & coulantes

tres-douloureux & tres-importun, appellé LA HARGNE, le moyen est, de se parfumer le bas, estant assis sur vne chaire percee, à la fumee du mastic, de therebentine, & de noyaux de mirabolans, ou de semence de fleurs de bouïllon blanc, & fleurs de camomille, auec mastic. Sera faicte decoction de deux poignees d'escorce de grenade, vne poignee de rozes rouges, autant de sommitez de ronces, deux poignees de fueilles d'oliuier sauuage, auec vn peu d'alun. D'icelle decoction bien chaude, faut humer la vapeur par le bas, & s'en fomenter le boyau. Lequel estant sorti, sera empoudré auec de la poudre de poix nauale: & apres l'auoir remis dedans, faut presser contre le fondemét, vn aix, ou bien vn baston de noyer oinct d'huile d'oliue, ou de graisse de mouton, ou de celle de chevre. Cela fait, est necessaire se tenir au lit couché sur le ventre quelque heure, pour donner temps & moyen au boyau de se mettre en son lieu. Sera mis sur le fondement, emplastre de quinte-fueille auec miel & sel. Ou y seront appliquees des fueilles de cyprés, pour engarder la descente du boyau. Ou cataplasme faict de farine de feves, & lie de vin blanc. Ou linges en plusieurs doubles, comme compresses, trempez dans la liqueur qui sort des petits fruicts des ormes. Le patient boira en vin rouge, poudre faite de limaçons rouges bruslez au four, enfermez dans vn pot de terre; ou eau desdicts limaçons distillee au bain-de-Marie. Ou de la decoction de la graine d'Auronne. Ou de celle de l'herbe de la queuë-de-cheual: Ou de celle de pain-de-cocu, ditte en Latin, *trifolium acetosum*, & en manger l'herbe en potage ou salade. A prouoquer les MENSTRVES des femmes conuiennent ces remedes. Boire le matin à jeun, au poids d'vne drachme, de l'ambre jaune subtilement puluerisé, auec deux doigts de vin blanc. Prendre durant trois matins, vne escuellee chacun, de la decoction d'vn pigeonneau farci de persil, de fenouïl, d'asperges, de daucus, boüilli dans vn grand pot, iusques à la consomption des trois quarts, reuenant le reste, à vne escuellee, apres auoir pressé le pigeon entre deux tranchoirs, exprimant la liqueur d'iceluy. Est necessaire que la femme face long exercice, toutesfois, doux & moderé, sans violence, le repos estant du tout contraire à ce mal. Aussi prouoquent les mois des femmes, les choses suiuantes. La poudre de la racine de dictame blanc, au poids d'vn escu, beuë auec la decoction de l'herbe du mesme dictame. La poudre de trochisques de myrrhe, au poids d'vne drachme beüe deux heures deuant le repas, auec eau d'armoise, ou auec la decoction de genevre, ou de sauine. La poudre de marrubium prinse en vin blanc. Deux drachmes de bourras, deux scrupules de canelle, deux grains de saffran, mises en subtile poudre, icelle beüe en cinq onces d'eau de matricaire. La decoction faicte en eau des grains de genevre, de cabaret, de lierre, deux drachmes de chacun, prinse au matin quatre onces. La decoction en vin blanc vieil, de valeriane, flambes, cabaret, pauliot, garence, souchet, dictame, Auronne, escorce de la racine de meurier, sauine, ortie, chardon benit, treffle, nielle. Trempez en douze onces de vin blanc l'espace de vingt quatre heures, les poudres bien sassees, de betoine, canelle, sequenente, nielle, cabaret, souchet, & de racines de glayeul, vne drachme de chacune de ces choses, puis coulez le vin, sans nullement remouuoir les poudres estans au fonds, partissez le vin en six, de mesme

REMEDES. *Boyau aualé*

Menstrues, les prouoquer.

REMEDES de mesme la poudre restante au fonds du vaze, pour six prinses, au matin ou au soir. Les bains sont fort salutaires en cest endroit. Cestui-ci sera composé d'armoise, camomille, sauine, melilot, herbe à chat, laurier, origan, pouliot, rosmarin, calament, mises dans des sachets & bouillies en eau de riuiere. Estant la femme dans le bain, boira trois doigts de vin blanc, du ius d'eringue, ou de trifere grande: & sortie d'iceluy, se fera frotter les reins, lombes, cuisses, & jambes tendant en bas, auec vn sachet rempli d'armoise. Ce sont remedes, & familiers & efficacieux, pour prouoquer les mois des femmes, supprimez & diminuez, dont la cause, comme la plus commune & frequente, procede des obstructions des veines, tant du foye que de la matrice. Mais telles suppressions ou diminutions, venans d'autres causes, comme de trop grande, ou trop petite repletion: de trop de chaleur, ou de froidure: de trop de trauail, ou de repos, ou de la qualité du sang espés & visqueux, ne coulant qu'à difficulté: ou de l'indisposition particuliere de la matrice: ou bien de quelque generale maladie, sera necessaire recourir au Medecin, qui pouruoira à ce mal, par purgations, saignees, bains, estuues, ventouses, pessaires, & autres remedes que prudemment il employera selon le sujet & les circonstances, de la complexion, du temps, & autres qu'il verra à l'œil. Auec pareil souci, la femme arrestera le cours excessif de ses FLEVRS, ne fluans ainsi qu'il appartient: à fin qu'ayant ses mois reglez, elle se maintienne en bon estat. De plusieurs causes procede l'immoderation du flux des menstrues, dont les principaux remedes, de quelle cause que le mal vienne, sont la saignee, les ventouses, & la purgation, qui seront employees auec iugement. Le flux Menstrual se restreindra, prenant tous les matins vne drachme de poudre de trochisques d'assibre blanc, puis beuuant deux onces d'eau de plantain: ou de sang-de-dragon, bolarmene, ambre blanc, & coral rouge, vne drachme de tout cela, auec eau de plantain. Prenez deux onces de conserue vieille de rozes, deux drachmes de semence de plantain, sang-de-dragon & bolarmene, de chacun vne drachme & demie, ambre blanc & coral rouge, de chacun vne drachme, auec syrop de myrtiles, en soit fait opiate, de laquelle la patiente prendra soir & matin deux heures deuant le repas, chacun le gros d'vne chastaigne. Les clysteres sont fort conuenables à ce mal, estans preparez auec ius de plantain, ou decoction de chardon à bonetier, escorce de grenades, noix de Cyprés, fleurs de grenades, sommitez de murte, esquels l'on dissoudra bolarmene, sang-de-dragon, mucilage de gomme dragacanth ou d'Arabie. Les linimens appliquez sur les reins, lombes & aines auec l'onguent *Comitissæ*, ou d'autres onguents que l'on pourra composer de bolarmene, sang-de-gragon, gomme Arabic, dragacant, semences de rozes rouges, incorporez auec huile rozat & de murte: ou auec la mucilage de la graine de psilium, extraite en ius de boüillon blanc, ou ius d'ortie morte. Les cataplasmes és lieux mesmes, & sur le petit ventre, faits de suye de chauderon, ou de plastre bruslé, incorporez auec huile de myrtil, ou blanc d'œuf: & sur les mammelles, esclaire pistee, ou linges trempez en fort vinaigre. Ceste fomentation est de grande efficace en cest endroit. Prenez racine de bistorte, trois onces, escorces de fresne & d'esglantier, de chacun vne once & demie; lysimachie, bource-de-pasteur, plantain, buglosse, prunelle.

les arrester.

nelle, consolida maior & minor, de chacune deux poignees; rozes fines seches, vne poignee & demie; fleur de centauree & de mauues, de chacune vne poignee: goubelet de gland, & noix de cyprés, de chacun deux onces. Faites bouïllir tout cela en suffisante quantité d'eau de pluie, auec vne troisiesme partie de gros vin rouge, jusques à la consomption de la moitié: puis trempperés des feutres dedans la decoction, & iceux chaudement appliquerés sur le nombril, deux fois le jour, soir & matin: En suite, à chacune fomentation mettrés ce cataplasme-ci, au dessous du nombril. Le marc des choses susdites sera pilé, auquel aiousterés deux onces farine de feves, vne once graisse d'ours, deux onces huile de lentisque & le tout meslé ensemble enfermé dans vn sachet, sera, chaud, emploié comme dit est. Les parfums composés de poudres d'ongle de mule, mastich, encés, galbanum, gomme-arabic, dragacant: ou de la decoction de murte, balaustres, baies de murte, alun de roche, barbe-de-bouc, queuë-de-cheual, gobelets de gland, escorces de chastaignes, rozes d'outre-mer, rozes de Prouins, fueilles de cornier de nefflier, de plantain, & d'en receuoir la fumee par vn entonoir. Seruent aussi à arrester le sang des Menstrues, porter vn colier de coral rouge, coralline, jaspe, de la pierre hematites. Et encores plus tenir au cœur ou sur le ventre, vn sachet rempli de la poudre de crapaut dessseché: remede singulier pour ce mal. La pluspart des remedes pour la dissenterie, peuuent seruir à restreindre ce flux-ci, comme presque semblable regime de viure est commun en l'vne & en l'autre maladie. Ceci s'obseruera en outre; Que la patiente face sa residence en air temperé de chaud & froid, Qu'elle ne trauaille beaucoup, ains se repose, dorme longuement, Qu'elle se face frotter les bras & les espaules: Lier estroictement les bras, depuis les aissellès tirant au coude; Appliquer des ventouses sous les mammelles, au dos, & sous les aissellès; Qu'elle euite toutes passions d'esprit, comme colere, crainte, tristesse; Qu'elle mange peu & souuent; & se tienne le ventre lasche, car le ventre constipé rend les matieres dures, qui ne peuuent sortir qu'auec effort & compression des parties voisines du siege, & emotion du sang. A LA SVFFOCATION de la MATRICE, est necessaire apporter prompt remede, pour la violence du mal, estranglant la femme, lui empeschant la respiration, la parole & la voix, causé par la Matrice se mouuant vers les parties superieures. Pour deliurer la femme de si grande peine, on lui frottera les iambes tirant contre-bas, l'on les liera fort estroittement voire douloureusement, l'on lui appliquera des ventouses en dedans les cuisses, l'on lui frottera l'estomach en bas, depuis la fossete iusques au nombril. L'on lui baillera à boire du mitridat, dissout en eau d'aluine; ou de grains de piuoine puluerisés, auec du vin. L'on luy fera sentir des choses puantes, pour faire descendre la Matrice en bas: & pour l'attirer en tel endroit, des odorantes y seront mises; la Matrice aimant les bonnes senteurs, & haïssant les mauuaises. Au nés de la patiente, seront donques mis parfums de plumes de perdris, d'assa-fetida, de galbanum, de draps de laine, bruslez, & semblables drogueries: & en bas, du musc, de l'ambre gris, de la ciuete, des rozes, de la marjolaine, du thim, de la lauande, & autres precieuses senteurs. Preuoiant tels fascheux accidents, la femme s'accoustumera à boire vne fois la sepmaine, au soir allant au lict, trois cueillerees de vin blanc, dans lequel aura

REMEDES.

Regime.

Suffocation de Matrice.

REMEDES

Cheute de Matrice.

aura bouilli vn couple d'heures, de la racine de couleuree. Par contraires remedes sera pourueu à la CHEVTE de la MATRICE, la contraignant de remonter en son lieu, par senteurs, bonnes & mauuaises, les emploiant conuenablement. C'est assauoir, au nés les odeurs precieuses, & au bas, les puantes: car par les raisons dittes, la Matrice tédra, où celles-là l'attirent; & se reculera, d'où celles-ci la chassent. De mesme fera-on touchant les ligatures, car pour faire prédre la montee à la Matrice, le lier des bras y est tres-requis, mais lier serré estroit & douloureux: comme dessus: & de frotter le bras tendant en haut. Des ventouses seront appliquees sous les mammelles: & des cataplasmes, sur le ventre, faits auec des aulx pilés en peu d'eau: ou des orties recentes broiees: ou de guimauues cuites auec graisse de caille & huile d'olive. Aussi seruent à remettre la Matrice en son lieu, cendres de la coquille d'œuf, de laquelle vn poussin est sorti, broiees & meslees auec poix, appliquees sur le ventre. Le vomir de mesme, est requis en cest endroit, dont la violence attire la Matrice en haut, pour laquelle cause, l'on prouoquera la patiente à vomir. Aprés lequel l'on lui donnera à boire, poudre de corne de cerf, ou fueilles seches de laurier, auec vin vermeil, gros & aspre. Or parce que de la Matrice procedent plusieurs & diuerses maladies, voire, le vulgaire pense, n'y auoir partie du corps qu'elle n'afflige estant desbauchee, & qu'à toutes les maladies des femmes, la Matrice se mesle, plusieurs & diuers remedes sont necessaires à guerir tels maux, ce que dependant du docte Medecin, ce sera lui qui en ordonnera, selon les circonstances des complexions, des maladies, & des temps: Et en suite, Des moyens de changer.

Contre la Sterilité.



A STERILITE DES FEMMES en fecondité, pour la conseruation du genre humain, sous la benediction de Dieu. Et d'autant que la plus commune cause de la Sterilité des femmes, procede de froidure, ce sera là où viseront les remedes suiuans: laissant aussi la recerche des autres causes de Sterilité, & des hommes & des femmes (qui sont en grand nombre) au docte Medecin, pour ordonner & des remedes, & des regimes de viure, & des exercices necessaires à la guerison de tels maux. Aprés que la femme aura esté vniuersellement purgee, se fera fomenter & parfumer, auec la decoction de rubie majeur, armoise, sauine & absynte, en partie egale, colocinthe vne drachme, le tout bouilli ensemble en eau, jusques à la cósomption de la tierce partie, en icelle aiant dissout vn peu de myrrhe. Le iour suiuant, prédra deux drachmes de cest electuaire. Aiés vne once de trifere-grande, noix muscade en poudre, de l'electuaire aromatic rozat, de chacun vne drachme, & du succre à suffisance. Ceste poudre est ici fort propre, Prenés testicules de verrat ou de pourceau, non chastré, desseichés-les à l'ombre, & les redigés en poudre, rasure d'iuoire, graine de seselli, matrice de lievre, & presure d'icelui, de chacun demie once, pulverisez tout cela, & le meslez ensemble. Que la femme, quatre iours aprés estre bien purgee de ses purgations naturelles, vse soir & matin de ceste poudre, auec bouillon de pois ciches, ou vin banc: & craignant le vomissemunt, aioustés-y telle quátité de reglisse ou de succre, que rendiés douce la poudre. Laquelle

quelle ayāt emploiee,vsez en suite de ce remede.Prenés ambre jaune,storax, calaminte,de chacun vne once,myrrhe,mastic,encens,cloux de girofle,bois d'aloé,canelle fine,noix muscade, & noix de cyprés, de chacun demie once, pulverisés ensemble & meslés auec oximel diuretique & eau roze:diuisés ceste paste en quatre parties:de la premiere,faites en comme vne pōme de senteur:de la secōde,des pillules,pour en prendre trois chacun matin: de la tierce formés en vn suppositoire. La premiere, seruira en pessaire, aprés auoir frotté le lieu auec huile nardin ou de baume.La quatriesme,sera dissoute en eau bien chaude, pour en enuoier la vapeur iusques dans la matrice , par vn entonnoir.La femme prendra,soir & matin,auec bon vin , vne tablete composee de poudres d'armoise, de la racine de bistorte,& noix muscade, incorporés ensemble auec sucre dissout en eau de melisse. Se seruira aussi auec efficace du bain preparé de la decoction de violiers,mauues.guimauues,rozes, parietaire, métastre, fueilles de genevre,laurier,murte,pouliot, camomille, sauine,herbe-à-chat,pimpernelle,mente,marjolaine, basilic,rosmarin,mille-pertuis,valeriane, & autres herbes odoriferantes toutes emfermees dans des sachets.A l'entree & à l'issuë du bain,prendra vne tablette de diamargariton , buuant aprés vn peu de bon vin. Au sortir du bain, entrera dans le lict pour s'y reposer & suer.Ce bruuage-ci,est de tant grande vertu,qu'il fait conceuoir toute femme,encores qu'elle soit grasse,cholerique,& de long temps sterile.Prenés germes de couleuree,fleurs de melilot,fueilles d'armoise,pimpernelle, chamedris, chamepitis, scolopendre, mille, fueille , chevre-fueil, violiers,orpin,sauine,aigremoine, toutes vertes, de chacū vne poignee:cent grains de poivre, demie once de cumin: cloux de girofle,canelle fine,spique, galangue, noix muscade, gingembre, angelique, de chacun deux drachmes: pistés toutes ces choses & les faites tremper en fort bon vin blāc, l'espace de deux iours: au troisiesme,cuisés le jusques à la consomption de la tierce partie du vin,puis coulés le vin,jettant les herbes au loin:meslés y autant de bon miel despumé, qu'il sera requis pour en faire syrop , duquel la femme prendra vne cueilleree, soir & matin , auec autant de vin détrempé en eau de melisse.

Remedes.

LA femme ayant conceu , sera soigneuse de la conseruation de son fruit, en se nourrissant de bonnes viandes , se gardant de froid dormant, veillant, & s'exerçant moderément ,s'abstenant de cholere , & de toute autre violente passion d'esprit , preuenant par tel bon regime , sans artifice , les difficultés de l'enfantement. A quoi seront ajoustés ces petits moiens pour rendre la chose plus facile. La femme se preparera des poudres & des tabletes cordiaux, pour en vser de fois à autre,selon sa dispositiō,deux heures deuant le past , mesmes à l'approche de l'enfantement. Aussi à mesme fin , des vins d'hypocras & eau clere , pour treuuer ces matieres prestes au besoin.Telles poudres & tabletes se composeront des perles,des deux coraux, blanc & rouge , de fragmens de pierres precieuses subtilement puluerisés , de conserue de rozes , de buglosse , de bourrache , d'escorce de citron auec suffisance de succre. L'hypocras sera preparé à tel particulier seruice, c'est assauoir , en ajoustant au commun hypocras poudres d'escorce de casse , de noiaux de dattes , de racines de souchet , de fleurs de racines de satrasine. Et l'eau clairette , façonnera on ainsi. Mettés tremper

Regime.

Prouisions pour la femme enceinte.

De poudres & tabletes.

D'hypecras.

D'eau clairette.

en vne

REMEDES en vne chopine d'eau de vie de la plus fine, trois onces de canelle tiree, & ce par l'espace de trois jours: puis passés l'eau par vn linge, infondés y vne once de succre fin, & y ajoustés enuiron la tierce partie d'eau roze, finalement, la serrerés dans vne bouteille de verre bien close. Vsera de noix muscades confites, & de myrabolans. Oindra l'estomach auec des huiles nardin, moscellin, d'absynthe, de mastic, de mente, de noix muscade. Et auenant que l'enfant descende trop bas, soustiendra son ventre auec vne peau d'ocaigne, ou de chevre, bien conroiee, qu'elle accommodera à la forme du ventre, l'attachant auec des lassets, pour auec aisance, la porter continuellement. En ceste maniere on preparera la peau. Estant sortie de la main du conroieur, elle trempera longuement dans vne meslange faite auec des œufs, & de la farine de feves, graisse de serpent, & huile rozat; puis bien lauee en eau roze & de Damas ou autre odorante, la faudra laisser secher à l'ombre: aprés la tremper dans ces huiles, assauoir d'amendes douces, de millepertuis, & de myrtiles, de chacune vne once & demie (ces huiles aians au parauant esté laués en eau roze) & ce durant trois ou quatre jours, passés lesquels la peau retiree de là, la manierés & pestrirés curieusement, pour l'enduire de telles liqueurs, finalement sechee à l'ombre sera emploiee. Mais ce sera aprés que le ventre de la femme aura esté frotté auec du beurre frais, fondu trois ou quatre fois, & autant laué auec eau roze. Ou auec ces onguents-ci dont elle aura fait prouision. Prenés moëlles de cerf, de bœuf, & de mouton; crespine de cheureau; graisses de chapon & de canard, graisse de mouton prise à l'entour des testicules, graisse de truie chastree, graisse de blereau de chacune vne once: ostés curieusement leurs membranes, hachés menu les graisses, faites les fondre à petit feu dedans vne cassete d'estain ou d'erain estamee: quand le tout sera fondu, agitez-le long temps, & laués-le en eau roze de Damas, iusques à ce qu'il deuienne blanc: aioustés-y trois ou quatre grains de musc, & gardés ceste composition dedans vn vaisseau de verre curieusement bouché. Autre. Prenez graisses de canard & de chat; de chacun deux onces; graisses de cheual, de chien, & de truie chastree, de chacune vne once; moëlle de pieds de belier preparee de la façon que dessus, vn quarteron, sein de bouc & beurre frais, de chacun vne once & demie, cire blanche deux onces, faites le tout fondre sur feu lent, puis pistés-les ensemble & laués plusieurs fois en eau roze, ou de lis, ou de quelque autre odorante, finalement, serrés ceste composition comme dessus. Aussi seruira beaucoup à retenir l'enfant, afin de ne descendre en bas d'appliquer vn grand escusson sur l'estomach fait de deux tafetas, entre lesquels y aura du cotton saupoudré des poudres des pierres d'aigle, d'aimât, racines de bistorte, tormentille, ambre jaune, saffran, ciuete, fueilles d'absynthe, marjolaine, mente, lierre terrestre, dessechees & subtilement puluerisees. La femme qui a accoustumé d'aller deuant terme, se doit garder soigneusement, euitant toutes occasions d'accouchement precipité; à quoi les remedes susdits lui seruiront de beaucoup; les suiuans aussi: Et de plus, à la PRESERVER D'AVORTEMENT, pour la faire heureusement enfanter. C'est assauoir l'vsage frequent des conserues de fleurs d'orange & de sauge: de confitures de coins & de myrabolans: des dattes & grenades recentes: des œufs d'escreuisse & de tortues. Soudain qu'il se presente quelque

D'vne peau pour soustenir son ventre.

D'onguent.

Engarder l'Auortemēt

que ſoupçon d'auortement, par la douleur & peſanteur des reins, lombes, & petit ventre; faut appliquer ſur le nombril vn pain chaud recentement tiré du four, coupé par le milieu, trempé premierement en vin de maluoiſie ou quelque autre genereux, puis ſaupoudré de poudre de cloux de girofle & noix muſcade, & là le lier & bander eſtroictement, par ce moyen la douleur s'appaiſera incontinent. On luy appliquera ſur les reins & lombes ceſt emplaſtre. Prenez maſtic deux onces, labdanum trois drachmes, racines de biſtorte, ſang de dragon, bolarmene, corne de chevre bruſlee, demie drachme de chacun, terre ſeellee vne drachme, encens, ſtorax liquide, gomme Arabic, vne drachme & demie de chacun, ſandal blanc & rouge, coral rouge, de chacun deux ſcrupules: cire lauee en eau roze & terebentine deux onces. Tout cela ſera pilé dans vn mortier auec vn pilon chaud, y infondant deſſus huile de myrte & de terebinthe, l'agitant auec le pilon chaud, iuſques à ce que la compoſition ſoit eſpeſſie, que lors on eſtendra ſur du cuir, & l'emplaſtre deſſus les reins & lombes. Faudra oſter l'emplaſtre tous les iours, & lauer les reins & lombes auec de l'eau roze & vin blanc en egale portion, puis y remettre l'emplaſtre. Ce petit moyen-ci eſt de grande efficace pour garder les femmes de s'affoler, leur aidant à porter leur fruit à bon terme. C'eſt que la femme prenne tous les matins à la bouche, vn grain de ſel de la grandeur d'vn pois, l'y tenant iuſques à eſtre fondu: Ou vn peu de maſtic: Ou vn couple de cerizes ſeches. Ces choſes-là font vuider par la bouche abondance d'eau, telle euacuation eſtant fort vtile en ceſt endroit. Ne faut oublier les remedes naturels, qui par vertu occulte empeſchent l'Auortement, tels que ſont, La pierre de iaſpe vert: le gui de cheſne auec l'eſcorce: l'ongle d'vn ours: la pierre qu'on trouue au cœur, ou aux boyaux, ou à la matrice de la biche, penduë au col: la pierre ſardoine, liee ſur la partie ſuperieure du ventre: les pierres topaſe & eſmeraude, enchaſſees en anneaux: la pierre d'aimant, penduë ſous l'aiſſelle gauche; mais auec plus d'efficace, celle d'aigle portee en meſme lieu, à la charge, toutesfois, d'oſter de là leſdites deux pierres approchant l'enfantement, pour les remuer en la cuiſſe gauche, où elles ſeruiront autant à attirer l'enfant dehors le ventre de la mere, comme elles ont fait à l'y retenir, eſtans au coſté. Mais auſſi tôſt que la femme ſera deliuree, ſans tarder, leſdites pierres ſeront oſtees de là, de peur d'attirer en bas la matrice, par vne naturelle proprieté, que le vulgaire donne à telles pierres, ſans en dire le pourquoi. Semblables vertus & par ſemblables raiſons, attribue l'on à la deſpouille du ſerpent, aidant à enfanter la femme, qui en a le ventre enuironné pendant ſon trauail; & a la peau d'vne beſte, que les Poulonnois appellent, *Elain*; dont l'on fait des ceintures pour en ceindre les femmes eſtans au trauail d'enfant. REMEDES.



L'HEVRE de l'Enfantement venue, & icelui eſtant auec DIFFICVLTÉ, la femme ſera ſecouruë par ces remedes, qui lui cauſeront prompte deliurance. Lui ſera dóné vn bruuage fait auec de la canelle fine, deux ſcrupules, eſcorce de caſſe ſubtile, trochiſque de myrrhe, de chacũ vn ſcrupule, racine d'ariſtolochie ronde, demi ſcrupule, ſubtilement puluериſés, confection d'Alkermés, de *Difficulté d'Enfanter.*

mie drachme,syrop d'armoise,vne once,eaux d'armoise,de matricaire,& de rubea major, de chacune vne once & demie. Ou de decoction d'armoise, ruë,dictame & pouliot. Ou du jus de persil tiré auec vn peu de vinaigre, ou de vin blanc. L'hypocras,duquel est parlé cy-deuant,est fort bon pour fortifier la femme en son trauail. Aussi sont les eaux clairete,imperiale,celeste,de vie. Donnez-lui demi drachme de confection d'Alkermés, auec vin ou eau d'armoise, ou rasure d'iuoire,ou de corne de cerf,ou de coral, ou de l'entredeux qui est aux noyaux de la noix verte : ou poudre de la fiente d'esperuier, subtilement puluerisee.Prenez huiles de lis & d'amendes douces,de chacun deux onces & demie, graisses d'oye, de geline, & de cane, de chacune vne once,onguent resolutif, & de althea, de chacun vne once; meslez le tout ensemble, & en soient oincts le petit ventre & la partie naturelle de la patiente. Sera bon de faire esternuer la patiente pour luy esueiller les forces, à quoi doucement on l'excitera par le moyen de la poudre d'ellebore blanc, d'euforbe,& de pyretre, de chacun vne drachme,subtilement sassees,qu'on luy soufflera dans le nés auec vn tuyau de plume.

Remedes

Trenchees.


Povr obuier aux Trenchees tourmentans la femme qui a enfanté de nouueau,l'huile d'amendes douces prins soudain, y sert de beaucoup, par là preuenant le mal : lequel venu, est gueri par les eaux clairete, & celle qui est distillee des fleurs de pescher. Vne aumelete faite de cinq ou six jaunes d'œufs, auec vne once graine de cumin concassee, cuite en huiles d'anet & de jessemin appliquee sur le ventre,est fort propre contre les trenchees. Aussi cataplasme mis audit lieu, fait de fien de vache & de millet, fricassez en huile de noix,ou de poudres de fleurs de camomille & semences de lin & de cumin, farine de feves, beurre frais, & huiles de ruë,& d'anet. Ceste poudre fait le mesme,prinse en vin blanc,à sçauoir,des racines de grande consoulde dessechees,noyaux de pesche,noix muscade,& carabe,le tout subtilement puluerisé, y ajoustant vn peu d'ambre gris.

Faire du tout tarir le laict des femmes.


La trop grande abondance de Laict, tourmente souuent les nouuelles accouchees, dót leurs mammelles suremplies,s'enflent douloureusement, & en restent difformes par trop de grosseur. A telles incómoditez sera pourueu, ostant la cause,qui est le laict. Ces moyens le font euader, à sçauoir, Appliquer sur les mammelles cataplasmes faits de berle, cresson, fueilles de bouïs,lierre terrestre, peruanche, sauge,chous rouges,ciguë,boüillies en huile & vinaigre. Ou de grande chelidoine, ruë, mente, aluine, fenoüil, cuits en oxicrat. Ou appliquer sur les mammelles,des fueilles de courge vertes & recentes. Ou les emplastrer auec du son cuit en huile de camomille. Le mesme fait vne mie de pain cuite en eau de sauge, auec vn peu de camphre mise sur les mammelles en forme de cataplasme: & les ventouses posees au plat des cuisses & des aines,au dessous du nombril,attirans le laict en bas. Tous ces moyens tendent là, de faire tarir le laict des mammelles des femmes: chose recerchee de celle qui ne veut estre nourrice. Mais la mere qui desire entretenir son laict, pour ayder sa

nourrice

nourrice à alaicter son enfant, par telle peine le tenant en sujection : & tout d'vne main se deliurer de son laict superflu & importun, & des douleurs des mammelles qui la tourmentent, employera des remedes moderez seruans à ces choses, & aussi à se conseruer la beauté de ses mammelles. Les remedes sont tels. Premieremēt conuient oster l'inflammation des mammelles, pour en chasser la douleur, ce qu'on fera en les frottant auec huile fait de l'infusion de la graine de balsamine : ou huile de pauot, ou de mandragore, ou de jusquiame. Le lendemain appliquerez sur les mammelles, vne boulie faite de farine de féves & de vinaigre, frottant l'entour des mammelles & des aisselles, d'vn linimēt composé de bolarmene, vne once, sponge de bedeglium, racine de bistorte, de chacune demie once, auec huiles rozat & de myrtil, & vinaigre. Ce cataplasme est fort propre en cest endroit. Prenez mente seche deux poignees, absynte vne poignee, faites les cuire fort longuement, puis les passez par le tamis, y ajoustant farines de féves, d'orobe, & de lupins, de chacune vne once, faites-en cataplasme auec huile de lis. Sera bon d'appliquer sur la pupille, vne racine de grande esclaire, cuite & contuse. Si le sang est caillé, l'on le dissoudra par ce cataplasme. Prenez quatre onces d'ache, deux onces d'oximel simple, deux onces farine de ciches rouges, autant de celle de lupins, dont composerez le cataplasme. Si le sang ne se peut dissoudre par ce cataplasme, & que les glandules des mammelles s'endurcissent, mesmes qu'elles menacent de suppuration, vsez de ce cataplasme. Prenez racines de guimauues & de lis, de chacun quatre onces; vingt figues, faites les cuire iusqu'à ce qu'elles amollissent, ajoustez-y graisse de porc non salee, ou beurre frais quantité suffisante pour cataplasme.

l'entretenir moderémēt, sans douleur

Dissoudre le sang caillé és mammelles.



AV contraire des precedens discours, ceux-ci sont propres à faire abonder en LAICT les nourrices, pour la necessité de la nourriture des enfans. A cela paruiendra la nourrice, par le frequent vsage du boüillon, dans lequel l'on aura cuit du grain d'orge, auec vn peu de semence de fenoüil. Aussi par boire quelques fois de la decoction d'asperges, auec du froment : ou de celle de l'herbe de fenoüil, ou de son jus : ou de celuy d'ache, ou de betes exprimez, apres auoir escaché ces herbes au mortier. Boira en vin ou boüillon, de la poudre de la racine dessechee de chardon nostre-dame auec poivre & fenoüil, ou de la poudre des ongles de pied de vache, bruslees. Ou mangera des chous boüillis en eau, y ajoustant vn peu de poivre : ou de la racine de responses ainsi appareillees. La mere-de-famille qui desirera entendre d'auantage de ces choses, lira le liure des Remedes secrets pour les maladies des femmes, où elle treuuera matiere de contentement.

Pour faire abonder en laict les nourrices.



COMME en la pluspart des maladies des femmes, la matrice se mesle, ainsi en presque toutes celles des enfans, les VERS se presentent pour leur faire la guerre, comme leurs plus grands ennemis. Doncques ce sera la chose approprier à son droit lieu, si en tous les remedes, indifferemment preparez pour deliurer les enfans de maladies qui les trauaillent, est aiousté quelque medicamēt contraire à la vermine. Premieremēt est requis accoustumer les enfans dés leur premier aage,

Contre les vers des Enfans.

REMEDES.

à prendre des medecines, à fin de rendre facile la cure de leurs maladies, se laissans traiter selon les necessitez. Il ne faut pas attendre à combatre les vers iusqu'à ce qu'ils soient esmeus, ains les preuenans, bailler à vos enfans à toutes les Lunes nouuelles (qui est le temps que les vers s'esmeuuent naturellement) quelque petite chose contre la vermine. A ce seruice est fort propre le semen-contra, donné auec vne figue grasse, ou auec du miel, ou auec des pommes cuites: ou autre matiere douce, à laquelle les vers s'attachans, se treuuent prins par leur contraire, dont ils sont cõtraincts de sortir du corps. Aussi le suc d'orange, & la poudre de son escorce, sont bõnes contre les vers, donnant de l'vn ou de l'autre, separément, auec de l'huile d'oliue, vne cueilleree d'argent. Le syrop de limons, fait mourir les vers: aussi les tabletes au succre, faites de la poudre de corne de cerf, de l'endroit le plus tendre, qui est celuy du bout des cornes de la beste croissant tousiours, comme branches d'arbre. La poudre de mente beüe en vin: la graine de coriandre auec ius de grenade. Mais auec plus d'efficace, la rubarbe donnee en subtile poudre auec de l'eau de scabieuse, mesme aux plus petits enfans vn scrupule, auec du laict, ou auec trois goutes de miel rozat. Des gros vers sortis vifs du ventre des enfans, se fait vne excellente poudre pour chasser les vers de mesme espece. L'on desseche tels gros vers sur vne paësle chaude, puis redigez en poudre, icelle est donnee à boire aux enfans auec du vin, du potage, ou du laict, s'ils sont fort petits. Les applications exterieures seruent de beaucoup contre les vers pour les tuer ou chasser. Telles sont, l'herbe des lupins pilee & mise sur le ventre: celle de l'absynthe concassee & frite, appliquee sur l'estomach, & sur la suture coronale: les aulx pilez, dont est fait cataplasme auec de l'huile de cade, que le vulgaire païsan François appelle, tal. La seule senteur dudict huile, dont les tempes, le gosier, l'estomach sont oingts: aussi huile petrole: l'vrine de sanglier treuuee dans la vessie de la beste lors qu'on l'esuétre, ainsi employees. Porter au col des aulx enfilez comme vne chaine, arrestent les vers de nuire, pour leur forte senteur penetrant iusqu'à eux, leur estant fort contraire. Le syrop de cicoree auec rubarbe, est bon contre la vermine, & aussi à toutes autres maladies des enfans: parquoi donnez-en à vos enfans à toutes les fois que les verrez faschez. Les enfans sont fort suiets au deuoyement de l'estomach, qui leur cause vomissement, mesme dés leur premiere ieunesse: pour lequel arrester, conuient leur faire porter sur l'estomach vn emplastre de mastic. La façon de l'emplastre est telle: Faut faire fondre vn peu de cire vierge, l'estendre sur le cuir, & au milieu d'icelle faire vne fossette, dans laquelle mettrez du mastic fondu & chaud. Le vomissement est aucunement arresté, mettant vn œuf en coque crud, cõtre le gosier de l'enfant, lors que le vomir le presse, dont la froideur, comme aussi de toute autre matiere froide & lisse, accommodable à la partie, font tel seruice.

Pour la guerison des Fievres.



VOILA des remedes à certaines particulieres maladies. En voicy pour les FIEVRES, affligeans generalement la personne. L'eau distillee de glouteron, herbe appellee en Languedoc, lampourdes & arpoules, beüe au matin, la quantité de quatre onces, est fort bonne contre toutes sortes de Fievres. Aussi la graine de hieble,

ditte en

ditte en Languedoc *Augue*, pulverisee, beuë au poids d'vne drachme auec vin blanc. Le ius de betoine & de plantain meslez ensemble, & le vin d'absynte, y sont profitables. Pour la FIEVRE CONTINVE, le malade s'abstiendra de manger durant vingt-quatre heures, à compter du commencement de la maladie : aussi de l'vsage du vin, pour autant de temps que la fievre le tiendra, buuant cependant de la ptisane : ou de l'eau de fontaine bouïllie auec du gramen : ou de la batuë auec du pain-bis, laquelle boisson l'on ne luy espargnera, pour luy abbatre la chaleur de la fievre. Sera donné à boire au malade, quatre onces d'eau de bouts de chesne : ou autant de celle de chardon benit : ou de scabieuse, ou de l'eau dans laquelle aura trempé, durant huict ou dix heures, la semence de l'herbe aux puces, auec vn peu de succre. Ou deux doigts dans vn verre, du ius de la petite ozeille, baillé durant la grande ardeur de la fievre. Pour abbatre laquelle, & aussi à chasser la fievre, seruent les applications exterieures, telles que celles-ci. Lier és pouls des deux bras le ius tiré de l'ortie griesche, meslé auec de l'onguent populeum. Vn oignon mis sur chasque poignet en dedans le bras, l'ayant au preallable creusé au milieu, puis rempli le vuide, de mitridat. Cataplasme fait auec de la suye de cheminee, des œufs frais, iaune & blanc, vinaigre, & sel, batus ensemble, attaché auec des linges sur les pouls des bras. Appliquer au cœur & sur l'espine du dos, des cœurs de grenouïlles de riuiere. Mettre sous les plantes des pieds, & sur la region du foye, des poissons vifs, appellez tenches. Pour aucunement corriger l'alteration venant de la grande soif que le patient endure pendant la fievre, on luy lauera la langue auec vinaigre & eau roze : puis l'on luy donnera quelque cerize ou agriote confite : ou des cornoailles confites au succre, tres-propres à ce mal. Apres, luy fera-on tenir en la bouche, quelque piece d'or, ou d'argent, ou de cristal, ou la pierre triangulaire, qu'on trouue dans la teste de la carpe, ou des fueilles d'ozeille : car ces choses remuees dans la bouche auec la langue, donnent au malade du soulagement. Ces remedes s'employeront en attendant le Medecin, qu'on aura mandé pour l'importance de la maladie, laquelle il curera par saignees, clysteres, potions, & autres moyens qu'il verra estre propres, selon la complexion du malade, & disposition de la saison. LA FIEVRE QVOTIDIENNE sera combatuë par boire tous les iours deuant l'accés, des ius de betoine de plantin, meslez ensemble. Ou de la decoction (deux ou trois doigts dans vn verre chacun matin) faite auec des pois ciches, escorce moyenne de sureau; fueilles de betoine, de scolopendre; des racines d'ache, de persil, de raues, & d'asperges. Ou d'autre decoction de quinte-fueille, dont l'herbe, bouillie & chaude, sera appliquee en cataplasme sur les poignets du febricitant. Pour la TIERCE. *A quelque chose mal-heur est bon.* Ce prouerbe se trouue verifié en la Fievre Tierce, de laquelle les trois & quatre premiers accés, sont salutaires, seruans au Printemps, à repurger le corps des humeurs superflues : pour laquelle cause, aucuns se procurent ceste sorte de fievre en telle saison, la tenans pour medecine purgatiue. Mais passez les quatre ou cinq premiers accés, elle est preiudiciable : & tousiours en l'Automne; tres-dangereuse, pour la crainte d'estre conuertie en quarte, par les prochaines froidures. L'on fera perdre la fievre tierce par ces remedes. Prenez de l'escorce d'vn ieune noyer, de

REMEDES. *Continue.* *Quotidiene.* *Tierce.*

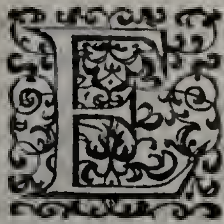
celle qui joint au bois, & apres l'auoir escachee en mortier; trempez-là dans du vin blanc, l'espace de huict ou dix heures: puis coulerez ce vin à trauers d'vn linge blanc,& en donnerez au febricitāt,à boire vn plein verre de moyenne contenue, lors que l'accés le saisira. Ce bruuage le fera vomir, & par ce moyen expulser & vuider en hors, la malice de la fievre:mais c'est auec violence,pour laquelle cause, n'est-il donné qu'à personnes robustes. De mesme,malaxerez & tremperez dans vin blanc, des racines de plantain, & de parelle; & du vin en sera baillé au febricitant, pendant son accés. Les ius de plantain,de pourpier,de pimpernelle,de grenade,beus separémēt,sont bons contre ceste fievre. Aussi y est bon de frotter les temples & le front du malade peu deuant l'accés, auec liniment composé de vers de terre,cuits auec graisse d'oye. De mettre aux poignets,temples,& plantes des pieds,de l'onguēt populeum,vne once,auec deux drachmes toile d'araignees,meslez ensemble. Ou cataplasme fait d'ortie griesche, de ruë, & de sauge vne poignee de chacune, autant de suye de cheminee,auec sel,le tout pilé & incorporé auec vinaigre. Ainsi qu'és precedentes fievres, en ceste-ci le malade s'abstiendra de vin; ou s'il ne s'en peut passer, ce sera fort peu qu'on luy en donnera à boire en grande abondance d'eau cuite. Et pour toutes fievres, indifferemment, est necessaire tenir le ventre lasche du patient. Touchant

REMEDES

Quarte. la fievre QVARTE, elle est plus longue que dangereuse, auenant peu souuēt,que le malade meure de telle maladie.Plusieurs remedes sont employés à la guerison,mais peu rencontrent. Ceux-ci se treuuent asseurez par les reïterees experiences,c'est à sçauoir: La graine de hieble,le poids d'vne drachme,pour gens delicats, & d'vne demie pour robustes, pour enfans, demie drachme suffit. La graine sera mise en poudre subtile, puis trempee durant vne heure, en deux doigts de bon vin blanc, ou à son defaut, de clairet, & ainsi la donnerez à boire au febricitant,lors que l'accés le saisira. Autre, Vne noix muscade sera dessechee sur la paesle chaude,puis mise en poudre,de laquelle sera donné au febricitant tous les iours au matin, bien qu'il ne soit iour d'accés; demie drachme auec vin blanc. Autre, Faire cataplasme le long de l'espine du dos auec de la theriaque: ou frotter le dos despuis la nucque du col, iusques aux fesses,auec de l'eau de vie sur le poinct que l'accés vient: & continuer le frotter tant longuement,que le malade le pourra souffrir, Autre, Appliquer sous la plante des pieds, des pigeons fendus du long du ventre,tous vifs & ouuerts, & là attachez. Au contraire des autres

Regime. fievres, ceste-ci est froide, pour laquelle cause,le febricitant de la Quarte, boira du vin auec peu,ou point d'eau,à fin de l'eschauffer; & pour la mesme cause,prendra tous les matins vn œuf frais, cuit mollet, auec cinq ou six grains de poivre. En toute fievre terminee,ceci est à obseruer,que de se garder de manger le iour que l'accés doit venir, & iusqu'à ce qu'il soit passé: voire le precedent iour manger fort sobrement, à fin que la fievre treuuant le corps vuide, par faute de nourriture, n'y face plus de seiour.

ENTRE



ENTRE toutes les maladies par lesquelles Dieu chastie les pechés des hommes, la PESTE est la plus redoutable, pour la violence de son venin, tuant en peu de temps, ceux qu'il atrape: & ce auec tant de contagion, que les Medecins mesmes ne s'approchent des pestiferés, qu'auec grãd danger de leur vie; dont auient, les remedes estre emploiés rarement, ou rien du tout; & à tel defaut, plusieurs pesonnes perir en cest abysme: car moiennant prompt secours, & la benediction de Dieu, la pluspart en reschape. Or si és communes maladies, il est requis à chacun rececrcher les moiens de s'en deliurer: encores plus en temps de Peste, se doit-on estudier à ne tumber en si dangereux mal; ou y estant, d'en sortir. Telle sollicitude appartient à toutes sortes de personnes, pour la commune affection que chacun a de conseruer sa vie: mais specialement ce sont les habitans des champs, qui ont plus d'occasion de s'instruire sur ceste matiere, à cause que leur solitude les priue des gens de secours, dont les villes sont pourueuës. Deux choses a-on premierement à faire en tel temps calamiteux, c'est assauoir, A se preseruer de mal, &, A le curer estant venu. Le plus asseuré moyen de se preseruer de Peste, est, de ne communiquer aucunement auec les pestiferés, ains habiter en lieu sain, d'air plus froid & sec, que chaud & humide: & se souuenant du commandement de nos Ancestres, *Citò, Longè, Tardè*, deslogera tost de son lieu infect, pour se retirer loing en vn lieu salutaire, duquel il ne se hastera de retourner, ains attendra le danger estre passé chés soi. Tous pais ne sont indifferemment de mesme sujets à la Peste ains plus ou moins, les vns que les autres. Aux Meridionnaux, la Peste est plus violente, qu'aux Septentrionnaux. Des corps il en est ainsi: car les personnes jeunes, prennent plustost la Peste, que les vieilles: les sanguines, que les coleres: les coleres, que les phlegmatiques: & celles ci, que les melancoliques. Qu'on ne s'arreste pour tant sur telles distinctions, ains que chacun, en quel lieu qu'il habitre, quel aage & quelle complexion qu'il ait, pense à euiter tels perils auec autant d'affection que Dieu luy en donne de moien, implorant sa misericorde en si grandes calamités. L'habitation sera salutaire, si elle est en lieu aeré, esleué, exposé au Soleil, & aux vents, non aquatique ni marescageux. Le logis percé de tous costés pour la libre entree du Soleil & passage des vents. L'on y fera tous-jours bon feu: non seulement aux cuisines, ains aux autres cheminees des salles & chambres: aussi parmi tous les membres de la maison, indifferemment, és galeries, basse courts & autres lieux communs. car le feu purge l'air, chassant les mauuaises vapeurs, mesme si le feu est fait de bois aiant quelque bonne qualité, medicinale ou odorante, comme cade, genevre, cyprés, laurier, sapin, rosmarin, lauande, aspic & semblables. En Hyuer principalement le feu est de requeste: & en Esté mesme la nuict. Quelquesfois l'on bruslera de l'encens, des parfums composés de benjouin, labdanum, storax & semblables drogues. Les chambres seront souuent arrousees auec du vinaigre, & eau roze. L'on y epandra des herbes, & fleurs, de bonne senteur, rosmarin, sauge, melisse, rozes, œillets, & autres selon le lieu & le temps. Durant la chaleur, les chambres seront rafreschies auec rameure de chesne, de saule, & de vigne, dont l'on tapissera les murailles. Par tels moiens, l'air se repurgera des mauuaises vapeurs procedantes.

REMEDES.

Peste.

Premier remede.

Quels lieux & quelles personnes sont les plus suiettes à la peste.

Quelle habitation requise en temps de peste. Comment s'y manier.

REMEDES.

de la constellation de l'annee tendante à contagion. Quant aux personnes, sera bon porter auec soy, des parfums precieux composés de musc, d'ambre-gris, de ciuete, de storax, de labdanum, d'iris, & autres exquises matieres. Se lauer quelquesfois les mains auec l'eau d'ange, ou de naffe, ou de roze: souuent auec du bon vinaigre rozat, s'en frotter le nés, sentir le vinaigre par le moien d'vne esponge trempee en icelui, qu'on maniera à tous coups. Se vestir proprement & nettement. Les femmes suiettes à la suffocation de la matrice, & à catarres, & celles qui sont enceintes, se garderont de se seruir de tels parfums, de peur que cuidans euiter vn danger, elles ne tumbent en vn autre. Plusieurs pierres precieuses y a-il, dont les vertus resistent à la Peste, qu'on portera penduës au col, ou és doigts en anneaux. Le rubi, l'esmeraude, la jacinte, le saphir, le grenat, sont de ce nombre. L'on en portera, auec efficace, au doigt de la main gauche appellé, Medecin, d'autant qu'il respond au cœur. La nourriture est fort remarquable en temps contagieux. La peste aiant grande prise sur les personnes faillans en cest endroit. Le trop & le peu manger sont pernicieux à ce mal, & l'vsage des viandes de difficile digestion : comme au contraire, salutaire la sobrieté & la nourriture de chairs delicates & autres viures bien qualifiés, Du pain & du vin de mesme, estans bien choisis de bonne matiere sans corruption, Il n'est pas bon de sortir au matin du logis ayant l'estomach vuide, de peur d'attirer facilement le mauuais air de la saison, pour lequel danger preuenir, l'on prendra deux doits de vin auec vn peu de pain, auant que desloger, si mieux on n'aime, & pour plus de seurté, vser de quelques vns des preseruatifs suiuans. Au reste, chacun prendra ses repas & se traictera selon sa complexion sans excez. Le vinaigre est fort estimé en temps de Peste, pour plusieurs vertus medecinales qu'il a : parquoy ceux ausquels il n'est naturellement contraire, s'en seruiront largement, à leur viure ordinaire : comme aussi de l'ozeille pour ses bonnes qualités, en potage, & en sauces auec du pouliot, mariolaine & souci. La bourrache, la buglosse, & le saffran, cestui-ci en petite quantité, sont bonnes en toutes saisons. Les oranges, citrons, limons, grenades, sont salutaires en temps de peste. Quant aux fruits des arbres, plusieurs y en a-il dont l'vsage moderé est loüable, comme poires de bon-chrestien, pommes de court-pendu, prunes de Damas, & autres bien choisis & cueillis meurs, qu'on confira au succre auec de la canelle pour les corriger. La noix confite au succre sert non seulement d'exquis aliment, ains de preseruatif contre la Peste. Le dormir & le veiller sont aussi moderés, l'excés de l'vn & de l'autre estant dangereux en la contagion. De mesme en est-il de l'exercice, dont le moderé est tousiours le plus loüable: bien que plus pernicieux est le beaucoup reposer, que le beaucoup trauailler en temps de Peste, de laquelle plusieurs ont esté deliurés, par grand exercice. Est à desirer d'auoir bon ventre, tel le se procurant; premierement, par le viure ordinaire bien reglé, puis, par quelques petites prises & clysteres laxatifs, Ceux qui ont des hemorroides, des fistules, ou des fontanelles, ne les fermeront en tel temps, ains les laisseront fluer, pour donner cours à leurs mauuaises humeurs, dont la Peste en sera d'autant esloignee. Auec tous ces regimes, le tenir ioyeusement, est necessaire: parquoy se laissant conduire à Dieu,

Auis pour les femmes.

Pierres bonnes contre la Peste.

Regime.

à Dieu, inuoquant son ayde, l'on passera le temps en choses honnestes, chassant toutes occasions de tristesse & crainte de peste. Nous adiousterons à telle bonne conduite, des remedes appropriez au temps, tels les recerchans. Les pillules d'aloës & de myrrhe, preseruent les personnes de tout venin, si on en prend le poids de demie drachme, de deux en deux, ou de trois en trois iours, puis beuuant vn peu de bon vin trempé en eau roze, ou d'ozeille: Aucuns en prennent tous les iours, soir ou matin, selon leur complexion, vne petite pillule, pesant la sixiesme partie d'vne drachme qu'on destrempe, estant dure, auec du syrop de limon, ou à son defaut, du vin, & incontinent boiuent vn peu de vin, comme dessus. L'Antiquité a auctorisé ce remede contre la Peste, inuenté par le Roy Mitridatés, & retenu iusques à present pour salutaire, par les reiterees experiences. Il est composé d'vne figue grasse, d'vne noix seche, & de quatre ou cinq fueilles de rué, meslez ensemble. Ces eaux sont tres-bonnes à ce mal, empeschans le venin de donner au cœur; d'ozeille, de chardon-benit, de noix. La suiuante, dite par excellence, eau contre la Peste, est singuliere, laquelle composerez ainsi. Prenez au mois de Iuin, chardon-benit, pimpernelle, scabieuse, gentiane, souchet, autant de l'vne que de l'autre: fleurs de buglosse, rozes rouges: herbes d'ozeille & de morsus-diaboli, au double des autres: mettez le tout tremper en vin blanc & eau roze, durant dix ou douze heures, puis retiré de là, faites-le distiller au bain-de-Marie, y adioustant demie once de bolarmene pour chacune liure d'herbes. L'eau qui en sortira sera serree dans vne phiole, & sur vne pinte d'icelle eau, l'on mettra demie once de sandal citrin en poudre, & vne drachme de saffran, puis la phiole sera exposee vn mois au Soleil d'Esté. Elle sert & de preseruatif & de cure; l'on en donne à boire trois doigts en vn verre au malade incontinent qu'il se sent frappé, y adioustant à chacune prise, vn peu de succre & de canelle, pour la rendre tant plus facile. Autre eau restauratine & refrigerante, contre toutes fievres malignes & pestilentielles. Prenez conserues de violetes, de nenufar, melisse, bourrache & buglosse, de chacune deux drachmes; escorce de citron confit & tormentille, racines d'angelique & de gentiane, de chacune demie once, poudre elite de diamargariton froid, de tous les sandaux, bolarmene, des trochisques de camphre, bois d'aloés de chacun deux onces, raclure d'iuoire, corne de cerf, macis, canelle, cloux de girofle, semence de chardon benit, de chacun vne drachme, theriaque vieille trois drachmes; de la decoctiou de deux poulets ou chapons alterés auec ozeille, scabieuse, laictue, bourrache, buglosse quatre drachmes. Tout ceci soit mis dans l'alambic de verre auec quelques bonnes chairs, & la miette de deux pains blancs destrempee en vin blanc; & distillé à feu lent. A chacune liure de l'eau qui en sortira seront ajoustees quatre onces de syrop aceteux de limon meslés ensemble, dont le patient vsera à toute heure. Les racines de l'angelique & de la enula-campana, sont remedes seruans beaucoup en cest endroit: l'on tiendra à la bouche, de l'vne & de l'autre, de la grosseur d'vn pois ciche, trempés en Hyuer dans du vin, & en Esté, dans de l'eau roze, & pour en rendre l'vsage plus plaisant, l'on confira ces racines au sel auec succre. Ces poudres aussi. Prenés aloé cicotrin, myrrhe, canelle fine, de chacun trois drachmes

Remedes. *Pillules.* *Eaux.* *Racines.* *Poudres.*

drachmes: clous de girofle, bois d'aloé, mastic, bolarmene, de chacun deux drachmes: le tout sera mis en subtile poudre, dont l'on prendra au matin, le poids de deux deniers en vin blanc, trempé auec vn peu d'eau d'ozeille. Autre eau: Prenez rosmarin, aluine, sauge menue, artemise, fenouil, ruë, autant de l'vne que de l'autre, racines & fueilles: estans curieusement lauees tremperont en vin blanc, trois iours, les remuant souuent auec vn baston: au quatriesme; le tout, assauoir, herbes & vin, sera distillé, dont l'eau en sortant donnee vn peu chaude en la quantité de deux doigts dans vn verre, preseruera la personne de venin: & en outre, guerira de la Peste, pourueu qu'on l'employe à temps, comme dans les premieres vingt-quatre heures. Dés incontinent qu'on se sent frappé de Peste, conuient changer d'air: ou de maison: ou du moins de chambre, & de tous habits, & parfumer la chambre par les moyens sus-escripts, Le malade se doit contraindre à prendre souuent à manger & à boire, plus ou moins selon que la fievre est grande ou petite: & tant plus la chaleur apparoist grande en dehors, tant moindre nourrissement est conuenable. Les viures seront de facile digestion, comme potages coulis de poulailles, mouton, & autres delicates chairs, auec vinaigre, eau roze, ius d'ozeille. Quelques poissons y a-il, non contraires à ce mal, comme perches, brochets, solets. Vsera d'orge mundé, auec laict d'amendes douces, d'œufs frais, pochés, ou cuits en eau, mangés auec ius d'ozeille. Des prunes de Damas, de perdigonnes, & autres delicates cuites, & mangees auec succre rozat. Des oranges, limons, grenades, capres. De bon pain, cuit d'vn iour. Touchant le boire, ce sera peu de vin blanc, ou de clairet, encores bien trempé auec eau bouïllie; pourueu qu'il n'ait grande fievre: car cela estant, sa boisson tant au repas que dehors, sera d'eau de fontaine, bouillie, qu'on corrigera auec ius de grenade: ou d'orange: ou de limons: ou ius de pommes aigres. Estant la personne ieune & robuste, de complexion chaude, fort alteree en temps chaud, non de nature sujet à coliques passions, hydropisie, ou apostumes interieures, pourra boire de belle eau sortant de la fontaine, à grands traits; non à petits, de peur d'augmenter la chaleur, ainsi qu'on le void pratiquer au mareschal, pour arrouser son feu auec de l'eau, peu à peu. La ptisanne auec succre rozat, lui est bonne mesme entre les repas. On le gardera de dormir au commencement, durant vingt-quatre heures, pour destourner le venin de passer iusques au cœur: apres ce terme, il dormira, mais peu, par interualles, pour lui conseruer sa vertu. Le ventre lui sera tenu lasche. A mesme instant qu'il se sentira saisi de la maladie, changeant de logis ou n'en changeant point, prendra vne drachme de bolarmene en poudre, destrempee en eau roze & vin blanc: & vomissant telle boisson, en prendra pour la seconde fois de mesme, voire pour la troisiesme, Le bolarmene est preparé pour ce particulier seruice, en ceste sorte. Mettez en poudre la quantité de bolarmene que voudrés: faites le tremper deux heures en eau d'ozeille, laissez le secher à l'ombre, estant sec, retrempez le dans l'eau d'ozeille pour la seconde fois, voire pour la troisiesme, & quatriesme, tousiours le resechant; finalement remis en poudre, icelle sera serree dans vn sachet de cuir & gardee cherement pour la necessité, laquelle ainsi preparee

Remedes. *Autre eau.* *Comment se traittera le malade.* *Du dormir.* *Poudre de bolarmene comment preparee.*

paree se maintient bonne longtemps. Autre exquise poudre. Prenez poudres de rosmarin deux onces, d'ablynthe vne once, d'enula-campana vne once, de scabieuse demi once, de la petite centauree demi once: de toutes ces poudres ensemble en composerez vne, dont l'on baillera au patient de la grosseur d'vne feve auec du fort vinaigre rozat, vne cueilleree d'argent, puis sera mis dans le lit chaud pour y suer: car par la sueur, la Peste s'en ira sans percer, moyennant la grace de Dieu. Le mesme fait la decoction des cimes de l'herbe de ginete sauuage, faite en vin blanc, beuë vn plein verre, puis se couchant chaudement. Le ius de l'herbe de souci exprimé dans le mortier auec de l'eau chaude, beu demi verre, lors qu'on se sent accueilli de la peste, empesche que le venin ne touche au cœur, continuant le remede de six en six heures: & finalement deliure le pestiferé du mal. Semblable vertu ont la licorne trempee ou ratissee dans du bon vin, & iceluy beu; & la composition suiuante en forme d'opiate ou trochisques. Puluerisez de la racine de souchet sechee à l'ombre, du saffran, & de la graine de moustarde, autant de l'vne que de l'autre; meslez ces poudres ensemble auec du mitridat, autant que de l'vne desdites poudres, & du vinaigre rozat, ce qu'il en faudra. Apres les premiers remedes, arrestans le mal de passer outre; pour le chasser du tout, l'on continuera à donner au malade és iours suiuans, vne fois chacun, du matin ou du soir, vne heure deuant le repas, de la poudre de bolarmene preparee, comme dessus: ou du syrop de limon, auec eau d'ozeille: ou de morsus-diaboli: ou de souchet, ou de chardon-benit. Defaillant le syrop, lesdictes eaux seront employees: ou celle contre la peste ci-deuant escripte. La prise des syrop ou eaux, sera suiuie, pied à pied, d'vne lozenge de diamargariton froid, ou de trois sandaux, ou poudres, par ordonnance du Medecin, si faire se peut. La grande efficace de guerison que la saignee a en ce mal, en rend necessaire l'vsage, au defaut de laquelle, ou estant mal faite, plusieurs personnes se perdent. Cela auient par faute de Chirurgien; ou de Chirurgien mal expert, n'estant conseillé par Medecin, à cause du miserable temps contagieux, reculant les gens de secours. En telles necessitez, ne faut que le Chirurgien attende election de iour ny d'heure, pour faire saignee, ains doit employer le temps & l'occasion. Les ieunes gens sanguins, bien charnus, abondans en sang meslé auec autres humeurs, requierent grande saignee. Elle se fera toutesfois par moderation; encores non tout à la fois, ains à deux venues. En la premiere saignee, la playe sera laissee entr'ouuerte, y appliquant dessus de l'huile, à ce que le sang ne coule, pour la reouurir quatre ou cinq heures apres, à fin d'acheuer d'en tirer le sang requis. Au contraire, peu de sang sera tiré du personnage qui n'en a abondance, ains ce sera selon sa vertu & la qualité de ses humeurs. Iugement qui appartient à l'expert Medecin, auquel l'on recourra, si la misere du temps n'en oste le moyen. Plusieurs sçauans Medecins ne permettent la saignee, indifferemment à toutes personnes, diuerses d'aage & de sexe; excluans d'icelles les moindres de quatorze ans, les vieilles gens decrepits les femmes enceintes (mesmes en leurs derniers mois) celles qui ont de nouueau enfanté, ou qui ont actuellement leurs purgations, toutes gens debiles, specialement celles qui ont la fievre pestilentelle, qu'au preallable la

REMEDES. *Autre.* *Decoction.* *Ius.* *Licorne.* *Saignee.*

ble la boce ou le charbon, n'ayent paru quelques iours deuant. Il y a des vieilles gens de grande vertu & forte complexion: aussi des ieunes de dix ou douze ans, plus robustes que d'autres plus aagez. Tels seront secourus par quelque petite euacuation, qui les tirera du danger de mort, à quoy ira-on auec discretion. Comme aussi est tres-necessaire, que le Chirurgien euite l'erreur de prendre vne veine pour l'autre, par lequel le venin estant attiré au cœur, cause la mort du patient. Si la Peste paroist sous l'aureille, faut saigner le malade de la veine du chef du bras, ou en rameau, qui est sur la main entre le gros doigt & son prochain. Si elle est en la gorge, faut aussi prendre icelle veine, & apres vn peu de temps, est bon d'ouurir les deux veines qui sont sous la langue. Si elle gist sous l'aisselle, faut prendre la veine ditte, Mediane, qui est entre celle du chef & celle du foye. Si elle est sortie en l'aine, faut prendre la Saphene, qui est en la cheuille du pied en la partie interieure; ou en defaut de la treuuer, celle qui est entre le gros orteil & son voisin. Si en la hanche en dehors, faut prendre la Sciatique, qui est situee sous la cheuille du pied, en la partie exterieure. Lesquelles saignees, se doiuent faire le plustost qu'on peut, pour couper chemin au mal, toutesfois, sous les termes sus-escrits, & en gardant de dormir le patient, comme dessus est dit, Au lieu de la saignee, l'on employera les ventouses, és personnes qui ne peuuent estre licitement saignees, & ce auec ou sans scarification, ayant esgard à la portee du patient. La ventouse sera appliquee sur le col, estant la Peste sous l'aureille, ou en la gorge. Si elle est sous l'aisselle, la ventouse se mettra sur l'espaule au mesme costé du mal. Et sur les fesses, auenant qu'elle soit en l'inguine ou aine. Touchant la purgation, le l'endemain de la saignee ou de l'application des ventouses, sera donné au patient le grand matin, vne once de casse ou de manne, plus ou moins, selon la vertu, l'aage, la repletion de la personne, & autres considerations, telles drogues, au preallable destrempees en eau d'ozeille, ou de souchet: ou vne drachme de pillules communes ramollies en eau d'endiuie. L'on continuera à faire prendre au patient, des eaux, poudres, & autres choses confortatiues ci-deuant specifiees, & ce par iournees & interualles. Escheant plus ample purgation, le Medecin en ordonnera. Finalement, pour se deliurer du tout de ce grand mal, l'on viendra aux applications exterieures, esquelles l'on ne se seruira aucunement de pas vne medecine repercussiue, de peur de faire retrograder le venin dans le corps à la ruïne du patient. Incontinent apres la saignee, ou l'emploi des ventouses, l'on appliquera sur la boce vn oignon blanc ainsi preparé. L'oignon choisi blanc & grand, est creusé par le milieu, puis le vuide est rempli de fine theriaque vieille auec de l'eau de vie. Le trou est refermé de la piece, premierement enleuee, & apres auoir bien lié l'oignon à-tout du filet, & enueloppé de papier, est mis cuire sous les cendres à petit feu, d'où retiré, puis escaché, est tout chaud appliqué sur le mal. Plusieurs oignons conuient appareiller de mesme, pour les appliquer sur le mal deux heures l'vn apres l'autre: voire d'aucuns l'on en exprime le ius, pour en donner à boire au patient, & se seruir de preseruatif contre la Peste, tres-vtile en tel cas. Aucuns appliquent sur la Peste pour en retirer le venin, vn coq vif, duquel ayant plumé le fondement, & apres y auoir mis du sel le font joindre fermement,

Remedes

Ventouses.

Purgation.

Aplications externes.

ment contre l'apostume, y tenant dessus longuement le coq, & d'iceluy fermant le bec par fois, pour luy faire retenir son halaine, à fin de tant mieux attirer le venin. Si le coq en meurt, à vn autre, reïterant le remede à ladicte maniere, ou bien en fendant le coq de son long estant encores vif, & ouuert, l'appliquer chaudement contre le mal. Ceux qui feront tel seruice, seront soigneux de faire brusler les coqs apres les auoir retirez de dessus le mal, & de telle sorte que la vapeur ne puisse offenser aucun. En cest endroit, sont conuenablement employés l'emplastre composé de galbanum, de diaculum ammoniac. Celuy fait auec des figues seches, leuain fort aigre, raisins secs sans pepin, broyez & incorporez ensemble auec huile de camomille. Aucuns appliquent trois ou quatre doigts au dessous de la boce, vne herbe caustique, nommee pied-de-corbin, qui engédre sur le lieu vne vessie, qu'apres ils percent, & entretiennent la playe ouuerte, par vne espace de temps: ladite herbe s'appliquera au haut du bras, si la boce est sous l'aisselle. Toutes ces choses preparent le mal à receuoir le remede maturatif, qui sera fait par l'aduis des experts Medecins & Chirurgiens, comme ils le verront conuenable, mesme perceront l'apostume auant qu'il soit fort meur, puis procederont par mundificatifs & incarnatifs, à la maniere des autres apostumes. Et auenát que par calamité de la saison, l'on ne puisse finer des gens & drogues de secours requises à tel defaut, pour faire meurir l'apostume, la mere-de-famille se conduira en ceste sorte, se seruant des matieres qu'elle tirera de son iardin & de sa bassecourt. Prendra mauues, racine de guimauues, oignõs de lis, le tout sera bien laué, puis broyé dans vn mortier auec semence de lin & fenugrec, apres incorporé auec sein de pourceau, en sera fait emplastre, qu'on appliquera sur le mal: lequel emplastre suffira de renouueller vne fois le iour, & sans attendre l'entiere maturité de l'apostume, elle sera percee comme dessus. Si apres il y a grande douleur, tiendrez dans la playe, durant vingt-quatre heures, vne tente trempee dans vn moyeu d'œuf fort batu; y aioustant de l'huile rozat, ou de la graisse de poule, cas estant que la douleur continuë. Pour mundifier, faites emplastre d'vn moyeu d'œuf, meslé auec farine d'orge, & peu de miel rozat. Pour consolider la plaie, appliquez dessus fueilles d'esclaire broyees: ou auec cire & ius d'esclaire faites onguent, duquel elle sera oincte, comme l'on fait és autres apostumes. Remedes.



TOVCHANT la Goutte, le commun dit, *Qu'à la Goutte le Medecin ne void goutte*, fondé sur la difficile guerison de tel mal, d'aucuns tenu incurable. Toutesfois au soulagement de nostre infirmité, Dieu a manifesté quelques remedes pour telle lõgue & fascheuse maladie, dont les suiuans ont esté heureusement employez par plusieurs. Prenez deux liures cire neufve, autant de beurre frais, faites-les bouïllir ensemble, boüillans, les verserez sur du bon vin clairet, où ces matieres se geleront: d'où retirees, en ferez vne masse, laquelle, chaude, sera appliquee sur la partie dolente. Autre. Prenez vne chopine d'huile de chanvre, & quatre fois autant de bon vin blanc, deux poignees d'herbe de pas-de-lion, tout cela sera bouilli ensemble iusques à la consomption de la moitié, dont la decoction sera employee fort chaude, Goutte.

à frotter

à frotter les yeux douloureux. Le mesme est fait de l'onction de l'huile d'aspic, & du ius de guimauues, par egale portion, De l'huile d'oliue, dãs lequel auront bouïlli des grenouïlles, iusqu'à la separation des os d'auec la chair. Des huiles de canelle, de cire, & de sel, meslez ensemble par egale portion. Contre la Goutte est aussi fort bõne ceste cõposition. Prenés sauge sauuage, scabieuse, consolde petite, hieble racines & fueilles, le tout bouïllira longuemẽt ensemble en vin, & apres en auoir coulé la decoctiõ par vn linge, ajousterez dãs icelle, de la graisse de pied de bœuf, de l'huile d'aspic, & de l'eau de vie. Mais par sus tout autre remede, l'emplastre suiuant est souuerain pour la guerison de toutes Gouttes, sciatique, & autres, authorisé par reïterees experiences, qui en ont fait curieusement recercher la recepte. Il est appellé en Latin, *Emplastrum de ranis*, c'est à dire, de grenoüilles, parce que le corps d'iceluy est de grenoüilles. Prenez six grenoüilles viuantes, grosses & grasses, huiles de camomille, d'aneth, de spicanardi, de lis, de chacun deux onces: huile de saffran vne once: graisse de pourceau non salee vne liure: graisse de veau demi liure: euforbe cinq drachmes: encens dix drachmes: huile laurin vne once & demie: graisse de vipere deux onces: vers de terre lauez en vin trois onces & demie: suc de la racine du petit suzeau, en Latin appellé, *ebulus*, deux onces: enula campana deux onces: fleur de chenant, c'est vne fleur de laquelle les chameaux se paissent, stecados, matricaire, de chacun vn manipule: vin odorant deux liures: faites le tout boüillir ensemble iusques à la consomption du vin, puis coulé par le tamis, y soient ajoustees, litarge d'or vne liure: therebentine claire deux onces: cire blanche autant qu'il suffise, storax liquide vne once & demi: en soit fait emplastre selon l'art. L'huile de lis blanc, est tres-salutaire à la guerison de la Goutte, mais il fait plus d'effait vieux, que nouueau. D'entre plusieurs, les remedes sus-escrits ont esté choisis & tirez, comme les plus asseurez: lesquels neantmoins ne profitent égalément sur toutes personnes, indifferemment, pour la diuersité des complexions: selon lesquelles est necessaire purger les humeurs peccantes, pour preparer le goutteux à receuoir les applications requises, qui sans abuser du delai que la longueur de sa maladie luy donne, recerchera de bonne heure l'experimenté Medecin, pour combattre la Goutte icelle estant ieune, sans attendre que vieille, rende vain le remede. Le regime du viure est l'vn des principaux articles de la guerison de ceste maladie, à laquelle le vin estant fort contraire, le goutteux se resouldra d'en boire fort sobrement, si mieux il n'ayme d'en bannir du tout l'vsage, pour le bien de sa santé.

Remedes. *Purgations.*

POVR PVRGER le corps, plusieurs moyens y a-il, dont les plus desirables, sont les moins violens. La sobrieté au viure ordinaire, l'vsage de bonnes viandes, l'exercice moderé, facilitent la Purgation, n'estans les personnes ainsi traittees, par trop abondantes en mauuaises humeurs. Neantmoins pour bien attrempees qu'elles soient, & en viures & en exercice, peu ou moins s'en treuuent, qui n'ayent besoin d'estre purgees au bout de quelque temps, pour faire euacuer le superflu qui à la longue s'amasse dans le corps, en nettoyant par là l'interieur. Ce sera auec beaucoup d'vtilité, si l'on se resoult là, que de prendre de fois à autre,

Regime.

à autre, quelques petits laxatifs, comme clysteres, pillules, ou bruuages, par telle preuoyance preuenant les grandes maladies, qui venues, nous contraignent de recourir aux fortes medecines. Se faire donner vn couple de clysteres de quinze en quinze iours, ou de mois en mois, tient le ventre en bon estat lauant les intestins: ausquels clysteres, par l'auis du Medecin, seront ajoustees les drogues regardans l'humeur peccante de la personne. L'vsage des pillules d'aloës auec de myrrhe trempees en vin ou syrop de capilli-veneris, est fort salutaire, pour les rheumes, pour l'estomach, pour la veuë, pour l'ouye, prinses vne fois la sepmaine. L'on amollira le ventre estant constipé, prenant de la poudre des fueilles de rozes de Damas le poids d'vn escu, auec du bouïllon, & ce au matin à l'entree du disner. Aussi auec des syrops laxatifs aromatisés, preparés à ce seruice, en diuerses sortes. Auec de la casse seule. Auec des vins, dans lesquels l'on aura faict bouillir des herbes laxatiues, lors qu'en temps de vendanges, les vins sont en moust. Aussi durant l'annee, se fait vn vin purgatif en ceste maniere. Prenez huict onces senné, trié, trois chopines vin blanc, vne once anis concassé, deux onces racine de cichoree. Faites le tout tremper trois iours entiers, puis coulerés le vin à trauers d'vn linge blanc, & d'icelui prendrés à chasque fois, quatre onces seulement. De tels petits moyens & autres l'on vsera durant l'annee selon la disposition. Au Printemps, l'on euacuë les humeurs, par la decoction des rozes incarnates, beuë durant huict ou neuf matins, vne escuellee chacun. Par manger en salade, des fueilles de pecher. Mais beaucoup plus profitablement est purgee la personne par la graine de hieble, la prenant puluerisee auec du vin blanc ou clairet, au poids d'vne drachme & demie, ou de deux, la personne estant robuste; & delicate, vne, ou vne & demie. Il y en a qui reiettent ceste graine, par estre acre & violente, mais ne fera pas la mere-de-famille, qui s'en seruira à purger ses seruiteurs, qui font grand exercice,, voire ne la refusera-elle à ses enfans, leur en donnant en petite quantité, comme vne demie drachme ou moins, pour sa vertu admirable à purger, prinse en graine à la maniere susdite: & encores auec plus d'efficace, & moins de violence, purge l'huile de ceste graine, que la graine mesme. Pour lesquels exquis seruices, la mere-de-famille fera bonne prouision de ceste graine en saison, pour s'en seruir durant l'annee; l'employant au besoin, & en graine & en huile. L'herbe de hieble qu'en Languedoc l'on appelle, *augué* & *ené*, croist és champs estans en friche, & sa graine est meure en mesme temps que les raisins. En vendanges donques, ceste graine sera cueillie en parfaite maturité, & apres l'auoir escousse & vannee pour la separer de la poussiere, sera iettee dans l'eau retenant la graine qui pour sa pesanteur, tombe à fons, & reiettant l'autre dont la legereté la fait nager au dessus de l'eau, comme de nulle valeur, par telle espreuue, distinguant la bonne d'auec la mauuaise. Apres tiree de l'eau, on la lauera dans du vin blanc, puis sechee à l'ombre, sera serree dans des sachets pour y estre gardee. Voila la maniere de recueillir la graine de hieble, & voici celle d'en tirer l'huile. Mettés en subtile poudre dix liures de graine de hieble, bien purifiee & nette; faites-la bouillir en eau claire, dans vn grand pot de terre vitree, sept ou huict heures durant, & à mesure que l'eau se consumera, y en mettrés de nouuelle estant chaude.

REMEDES. Clysteres. Pillules. Poudre de rozes de Damas. Syrops. Vins. Vin de senné. Decoction de rozes. Fleur de pecher. Graine de hieble. Huile de hieble. Moyen de le faire.

Recueil

REMEDES. Recueillirez ſoigneuſement l'eſcume, comme le total de ce que cerchons en ceſt endroit, la ſerrerés dans vn vaze de verre, & apres l'auoir bien bouché & lutté, l'enfouirés profondement dans du recent fumier de cheual, à la chaleur duquel, l'eſcume ſe putrefiera dans huict ou dix iours, paſſés leſquels, retirerés voſtre vaſe tout doucement ſans eſmouuoir la matiere; au fonds duquel vaze, trouuerez le flegme, & l'huile nageant deſſus icelui, tel que deſirés. Separerez l'vn de l'autre, iettant au loin le flegme, par eſtre de nulle valeur: & (apres auoir paſſé l'huile à trauers d'vne eſtamine, pour le purifier & rendre net) le ſerrerés curieuſement, dans des fioles de verre, pour ſon excellente vertu à purger, duquel, demie cueilleree d'argent, ſuffit à purger vn corps moyennement robuſte, beuë auec du bouïllon, au matin quatre heures deuant diſner. Outre lequel ſeruice, eſt ceſt huile ſingulier pour guerir les douleurs des membres: au ſeul frotter duquel, eſtant chaud la douleur s'appaiſe. Autre maniere de ſe purger doucement, eſt la ſuiuante, dont l'on ſe peut ſeruir durant l'annee, ſans limite de ſaiſon. Faites faire vn bouïllon d'vn poulet, ou d'vn quartier de poule, ou d'vn peu de bon mouton, non guiere gras, y mettant dedans vne poignee de bonnes herbes, comme bourrache, ozeille, laictue, cichorees franche & ſauuage, autant de l'vne que de l'autre: Quand le bouïllon ſera fait, le coulerez à trauers d'vn linge net dans vn pot de terre vernie, y mettrés incontinent vne once de bon ſenné auec vn peu de canelle & d'anis: boucherés treſ-bien le pot de trois ou quatre doubles de papier liés auec du filet, afin que la vapeur ne s'en exhale, mettrez le pot ſur la braiſe pour y bouïllir vn couple de bouïllons ſeulement; puis retiré de là, le laiſſerés ſur les cendres chaudes bien enueloppé d'icelles pour y demeurer chaudement tout le long de la nuict. Le matin venu, coulez la decoction par vn linge blanc, & y adiouſtés vne once & demie ſyrop rozat, laquelle decoction vn peu eſchaufee, prendrés ſur les cinq heures. Autre. Prenés vn poulet lequel plumé & bien nettoié de ſes entrailles, farcirez de ce qui s'enſuit. Ayés fueilles de ſenné de Leuant trois onces, racines de polipode vne once, ſemence de carthamus vne once, concaſſez le tout groſſierement, & l'ayant meſlé enſemble y ajouſterés, agaric quatre drachmes, canelle fine vne once, raiſins de Damas ou de Corinthe, vne once & demie. Ayant mis le tout dans le poulet il ſera recouſu, afin que rien n'en ſorte, & icelui dedans vn pot de terre vitree auec ſuffiſante quantité d'eau, lequel poſé ſur le feu, y bouïllira iuſques à ce que le bouïllon ſe reduiſe à trois eſcuellees; qui ſera pour trois prinſes, vne à chacun matin. Le malade ne gardera la châbre que iuſques à midi, ſi autre cauſe ne le retient au logis plus longuement. Au Printemps & en l'Automne ſe font les meilleures purgations de toute l'annee pour la commodité des herbes de telles ſaiſons, toutesfois, pluſ-grande ſe trouuans en ceſte là, qu'en ceſte-ci. Les apozemes ſont à cela treſ-propres, purgeans à fons, neantmoins benignement, par les diuerſes vertus des herbes dont ils ſont compoſés; qu'on accompaigne de rubarbe, ſenné, agaric, tabletes, ſyrops, canelle, ſuccre & autres matieres ſelon les complexions des perſonnes. Auſſi & en tous temps, ſe purge-on auec des ſyrops, pillules, bolus, potus, iuleps, & autres compoſitions que les Apoticaires font par ordonnance des Medecins, les appropriant ſelon les neceſſités des complexions & ſaiſons.

Autres purgations.

POVR


OVR DOVLEVRS DE MEMBRES. L'huile de hieble y est fort propre, si d'icelui, chaud, les membres sont frottés, faisant appaiser leur douleur: moyennant aussi qu'ils soyent enuelopez auec des linges bien chauds. L'eau de vie auec du beurre frais, de mesmes employee, est bonne contre ce mal. Les huiles de catholeorum, & de impericon aussi separément employés. L'huile de fleurs de sureau, & celui de vers de terre guerissent la doulcur des ioinctures. Le remede suiuant est singulier pour telle maladie & autres douleurs des bras, iambes, & costé. Prenés poix noire, perresine, cire-neufve, vne once de chacune; beurre frais demie liure, ferés fondre dans vn poeslon, la poix, la cire, & le beurre, & lors que ces choses bouilliront, y jetterez dedans la perresine escachee en menues pieces, laquelle sera incorporee auec les autres matieres, en les remuant auec vn baston pour les bien mesler ensemble. De telle composition estant chaude, seront oinctes les parties dolentes, & tant frottees qu'on le pourra endurer: puis sur icelles, appliquerés vn emplastre de ladite composition, l'y tenant durant vingt-quatre heures; apres refrotterés les lieux comme dessus: & en suite, y remettrés des emplastres, continuant à ce faire, iour apres autre, iusques à la fin du mal.

REMEDES. *Douleurs de membres.*


OVR MEVRTRISSEVRES à cause de coups receus, par cheute ou autrement, où il y a cõtusion & ternisseure, sont bons ces remedes. Appliquer cõntre les douleurs des iointures venans de fraction, la racine de glouteron, en Languedoc ditte, lampourdes, broyee & meslee auec de l'huile d'oliue. La semence de la poivrete auec miel. La farine de lupins destrempee en vin. La farine de feves cuite en vinaigre. Le ius de l'aloé ou perroquet auec miel. Cataplasme fait d'origan ou marjolaine bastarde, vinaigre, & huile appliqué auec de la laine. Liniment fait de l'herbe à esternuer auec beurre frais. Refort emplastré sur le mal auec miel, oste les marques de la meurtrisseure. La racine de chamvre resoud les tumeurs, appliquee auec huile de camomille. La fueille de consoulde moyenne auec huile de millepertuis, appliquee, fait fondre le sang caillé dans le corps, par cheutes, meurtrisseures & contusions. Oindre de l'huile suiuant les parties meurtries & cassees, leur est souuerain remede. Prenez marjolaine, persil, absynte, parietaire, hyssope, de chacun vne poignee, les pilerés dans vn mortier, puis les metrés en vn pot de terre vitree, & par dessus, de l'huile d'oliue, tant qu'il surmõte les herbes de quatre doigts. Reposerés le pot au Soleil à l'aspect du Midi, où il seiournera trois mois cõtinuels, assauoir, Iuin, Iuillet, Aoust, dans lequel tẽps, l'huile se cuira suffisamment. Lors coulerés l'huile à trauers d'vn linge: & en suite, le serrerés dãs vne fiole de verre, pour le besoin. Aux meurtrisseures & casseures, est de mesme salutaire le remede suiuãt: aussi aux nerfs retirés. Aiez vn renard ieune & gras, faites le escorcher, puis ouurir par le vẽtre, pour en tirer la matiere fecale. Il sera cuit tout entier dedans vn petit chauderon, en abondance d'huile d'oliue, auec bayes de laurier, fueilles de sauge, & racines de guimauues: là le renard bouillira longuement, & iusques à ce que les ossemés se separẽt de la chair, & icelle reduite en brouët: & apres les auoir cassés, serõt rejettés dans le chauderon, pour en profiter la moëlle, y bouillans vn peu. Finalemẽt, l'on coulera le tout par vne estamine, l'expri-

Meurtrisseures.

mant à force pour en retirer toute la ſubſtance, laquelle ſerree dans des vazes de verre ou de terre vitree, y ſera ſoigneuſement conſeruee, pour s'en ſeruir en liniment aux maladies ſuſdictes, & à toutes autres douleurs de la perſonne.

REMEDES

Playes.



OVR PLAYES & Vlceres venans de bleſſeures, ou d'autres cauſes, la Nicotiane eſt employee auec beaucoup de raiſon: les excellentes vertus qu'elle a à conſolider toutes ſortes de playes, par infinies experiences, l'ayant miſe en grande reputation. Ses fueilles vertes. L'eau qui en eſt diſtillee, les deſſechees & miſes en poudre. Les onguents & baumes qui en ſont compoſez, mixtionnez auec autres ingrediens, ſont ſinguliers pour la gueriſon de pluſieurs maux. Mettez ſur la playe, des fueilles de la grãde Nicotiane, fraiſches & eſcachees: ou du jus d'icelles exprimé par le tamis, apres en auoir pilé les fueilles dans vn mortier: ou de l'eau diſtillee d'icelles: ou de la poudre faite des fueilles ſeches: puis bandez la playe; laquelle par tel remede, ſe conſolidera dans peu de temps. Ainſi ſe compoſe l'onguent de la grande Nicotiane ou maſle, autrement ditte Petum, & en Eſpagnol, Tabac. Prenez quatre liures du ſuc & ſubſtance des fueilles de ladite herbe, qu'aurez auparauãt pilee dans le mortier de marbre auec vn pilon de bois, paſſez leſdits ſuc & ſubſtance, à trauers d'vn tamis aſſés ouuert, pour les auoir plus eſpais, que par vne toile ſerree. Faites-les bouïllir dans vn vaiſſeau d'airain auec demi liure d'huile d'oliue, iuſques à ce que le ſuc ſoit conſumé; lors y mettrez de poix-reſine & de cire neufue, de chacun demi liure: quand le tout ſera fondu, oſtez-le de deſſus le feu, le remuant touſiours auec la ſpatule, y adiouſtant demi liure de fine terebentine de Veniſe: & aprés l'auoir reſchauffé ſur les charbons, l'en retirant pour la derniere fois, logerés la compoſition dans vn vaze de verre, ou de terre vitree: où la laiſſerés refroidir auant que fermer le vaze: lequel par-aprés tres-bien bouché, la conſeruera longuement en bonté pour diuers vſages.

Onguent de Nicotiane.

Autre.

Autrement. Prenez des fueilles de la grande Nicotiane, autant qu'vn grand homme en pourra contenir entre ſes deux mains, nettoiez le bien, frottant vne fueille apres l'autre auec vn linge blanc, ſans les lauer aucunement, pilez-les dans vn mortier de marbre auec vn pilon de bois, coulez-en le jus par vn linge, mettez le jus dans vn poeſlon, auec vn quarteron de poix blanche de Bourgongne, vn quarteron de poix reſine, demie liure de cire neufue, demie liure de graiſſe de pourceau fraiſche, & tout cela meſlé enſemble, ſera mis bouillir ſur petit feu, enuiron vne heure (l'eſcumant touſ-jours auec vne cueillere de bois percee) & en ſomme, iuſques à ce qu'il ſoit cuit, que cognoiſtrez mettant vne goutte de la compoſition ſur vne aſſiete où elle s'affermira en ſe refroidiſſant, ſigne de ſa parfaite cuiſſon; à la maniere de la confiture au miel. Lors tirerez le poeſlon du feu, & à meſme inſtant y ietterez dedans vn plein verre, de moienne contenue, de terebentine de Veniſe: puis le poeſlon remis ſur le feu: la compoſition y ſera vn peu reſchauffee, finalement tiree du poeſlon l'on la logera en ſon dernier vaze, comme deſſus.

Autre.

Autrement. Prenez trois onces de cire neufue, autant de poix reſine, faites les fondre dans vn poeſlon ſur feu de charbon commençant à bouillir, jettez y dedans vne liure

& demie ius & marc de Nicotiane: tout cela ensemble bouillira cinq ou six heures, dans lequel temps, l'aquosité s'euaporera: puis passerés le tout à trauers d'vne toile grossiere, & le remettés dans le poeslon, y ajoustant demie liure de terebentine de Venise: & estant vn peu reschauffé & bien meslé ensemble, le serrerés pour l'vsage. Autrement & sommairement. Prenés vne liure de fueilles de Nicotine; apres les auoir bien nettoyees sans lauer, seront fort pilees: ietterés le tout, ius & marc, sur demie liure de sein doux, bouillant dans le poeslon, sur feu de charbon, pour y cuire en perfection. Aussi auec peu de peine se fait le Baume de la Nicotiane, car il n'est requis que d'en exprimer le ius par vn tamis apres en auoir pilé l'herbe au mortier, & la mettre dans vn vaisseau de verre fort espés, auec autãt d'huile d'oliue, & d'enfouir profondement le vaze icelui estant bien bouché & lutté dans du fumier recent de cheual, pour y demeurer quarante iours; au bout duquel temps, retiré de là, y trouuerés le Baume nageant au dessus du phlegme, qui sera au fons du vaze, lequel Baume retirerés doucement du vaze, sans esmouuoir la lie du fons, pour le loger en autre destiné à la garde d'iceluy, comme i'ay dit de l'huile de hieble. Ces compositions là sont tres-bonnes pour la guerison de toutes playes, vlceres, escorcheures, meurtrisseures, tumeurs, bruslures, voire & pour diuerses autres maladies, comme à la douleur de teste, micraine, & autre venant de l'ardeur du Soleil, si on frotte la teste auec du Baume susdit: ou auec de l'onguent ci deuant le premier escript, bouilli auec du beurre frais. Pour lesquels tres-salutaires seruices, la mere-de-famille ne sera iamais sans auoir prouisiõ de tels precieux remedes, pour les trouuer prests chés elle, à la suruenue des necessités. Par diuers autres moyens sont gueries les playes, dont les suiuans sont à ce fort bons.

Remedes. *Autre.* *Baume de Nicotiane.*

Onguent fait auec vne once huile petrole, demie once terebentine de Venise, autant d'huile d'oliue, deux drachmes mastic, le tout meslé ensemble & cuit sur feu de charbon. Autre. Bouillez à la consomption de la moitié, huit ou neuf liures de vin blanc, meslés-y le ius de pimprenelle, veruaine, betoine, aigremoine, de chacune vne poignee, puis le tout refroidi, sera passé à trauers d'vn linge: y ajoustetés demie liure cire blanche fondue en autre vaze, mastic & terebentine, de chacun vne once, dont sera fait vnguent. Autre. Prenez sauge, plantain, manuę, oruale, de chacune vne poignee, apres les auoir pilees, tirés-en le ius, faites-le bouillir auec vne liure & demie de vieux oingt, puis le coulez par vn linge, aioustés-y deux onces poix-resine, autant de cire blanche, & le remettez sur le feu pour y cuire iusques à la consistence d'onguent. Ceste composition-ci est aussi fort bonne. Prenez rozes incarnates, pommes d'ormeau, rosmarin, fleurs de mille-pertuis, autant de l'vn que de l'autre, le tout mis dans vne fiole de verre remplie d'huile d'oliue tres-bien bouchee, sera exposee au Soleil pour y bouillir durant quinze iours, puis passerés la liqueur par vn linge, laquelle reseruerez pour le besoin. Autre. Mettez dans vn vaze de verre du soulfre subtilement puluerisé & sassé, & par dessus de l'huile d'oliue tant qu'il surpasse quatre doigts le soulfre. Exposez le vaze au Soleil, pour y demeurer iusqu'à ce que la matiere s'espessisse, la remuant tous les iours vne fois, auec vn baston, afin que la substance du soulfre, s'attache à l'huile, que par-apres l'on retirera le plus clair qu'il sera possible: laissant

Onguent. *Autre.* *Autre.* *Composition pour playes.* *Autre.*

REMEDES. *Eau de chaux pour plaies.*

la lie au fonds du vaze, à ce que l'huile serré dans vne fiole là conserué nettement, y soit prins au besoin. L'eau de chaux est tres-bonne à toutes playes, vieilles, recentes, malignes : l'on la fait ainsi. Prenés chaux vive en pierre la grosseur du poing d'vn homme robuste ; mettés-la dans vn pot de terre vitree, & par dessus, deux pintes d'eau claire, couurés bien le pot, au bout de deux iours remués & battez la chaux & l'eau auec vn baston, laissés les reposer trois iours aprés, au bout desquels retirerés l'eau claire, qui se treuuera au dessus de la chaux, & ce en penchant doucement le vaze d'vn costé, afin que la chaux arrestee au fonds comme lie, ne se mesle auec l'eau. L'eau ainsi retiree sera mise dans vn vaze de cuivre, à laquelle aiousterez du camphre concassé la grosseur d'vne noix : aurés vn autre vaze vuide, dans lequel verserés l'eau en l'agitant, & d'icelui au premier, ainsi de l'vn à l'autre battāt l'eau à la maniere de celle qu'on donne à boire aux febricitans : ce fait, la laisserés reposer vne heure, puis les rabatrés pour la seconde fois, voire pour la troisiesme & quatriesme, entre-deux desquelles y aura vne heure d'interualle : finalement la laisserés reposer dans le vaze de cuivre, iusques à ce qu'elle deuienne de couleur bleuë, lors retiree du vaze, sera logee dans vne fiole de verre pour le besoin. Ceste eau sert aussi à la guerison du mal des yeux, y meslant le tiers d'eau rose, desquelles eaux ensemble, l'on frottera doucement les yeux, auec vne plume, trois ou quatre fois le iour : & se garderont ainsi meslangees, quatre ou cinq iours, non dauantage, pour laquelle cause, l'on meslera l'eau roze à celle de la chaux, quand l'on s'en voudra seruir pour les yeux. Autre eau singuliere pour toutes plaies, mesme pour arquebusades. Faites bouillir vne pinte, mesure de Paris, vin blanc du meilleur dans vn vaze d'airain ou de terre vitree, iusques à la consomption du tiers. Faites tremper quatre heures durant, dans ce vin bouilli encores chaud (reposant sur cendres chaudes) deux onces poudre d'aristolochie ronde, & de succre fin, autant d'vn que d'autre, enfermee dans vn nouët de toille fine, puis tirés ce nouët du vin, & en exprimés la liqueur auec violence : le remettrés tremper plusieurs fois, à chacune l'exprimant : & autant que iugerés par l'œil & par le goust la liqueur porter quelque substance de la poudre. Serrés telle liqueur dans vne fiole de verre pour le besoin. En l'application faictes-la vn peu chauffer, mettant sur la plaie, des chous aians la coste rouge. Sert aussi telle liqueur, à preseruer de la fievre le blessé, si on lui en donne à boire vne pleine cueillere. Le seul succre pulverisé mis sur les plaies, y est salutaire qu'on emploiera en la necessité, à faute d'autre remede.

Sert aussi pour les yeux.

Autre eau pour plaies.

Appostumes.



POVR TVMEVRS ET APOSTVMES, le laict de figuier, ses fueilles, & son fruit vert, separément emploiés seruēt grandement à amollir & meurir les Apostumes. Le cataplasme de la racine de guimauue, de la fueille d'anet, de capilli veneris, d'asperges, le tout par egale portion font le mesmes, estans ces racines & herbes bouillies en eau auec vn peu d'huile d'oliue. Aussi le cataplasme fait de cresson alenois auec farine de feves, puis le lieu couuert d'vne fueille de chou. Cataplasme fait de chous rouges, en aiāt au preallable laué l'apostume auec la decoction de chous. Le seul huile de lis, fait mourir l'Apostume. La farine d'orge cuite en eau miellee fait le mesme. Le satyrium en cataplasme : les fueilles

d'ouale fauuage trempees en vinaigre, & appliquees auec miel, refoluent l'apostume. Ceste espece d'apostume appellee, Furuncle ou Clou, sera suppuree & amollie par les moyens suiuans. Prenez farine de froment, graisse de pourceau, miel & vn jaune d'œuf, meslez & eschauffez le tout, puis l'appliquez sur le mal. Autrement. Farine de feves, leuain, figues grasses, laict de femme, meslé ensemble vn peu eschauffé, sera employé. Autrement. L'herbe de plantain pilee auec huile de lis, appliquee dessus le furuncle. Ou cataplasme de fiente de brebis, destrempee en vinaigre.

REMEDES. Furuncle.



POVR les brusleures, qui aduiennent directement de feu, ou bien d'eau bouïllante, d'huiles, de graisses, de poudre d'arquebuse, ou d'autres matieres eschauffees, les remedes suiuans sont fort propres, Pour vn preallable, faut esteindre le feu qui reste en la partie bruslee ou eschaudee, tant pour auãcer la guerison du mal, que pour preuenir les vessies & crouftes qui y suruiennent, sans prompt remede, & en suite, les marques de la brusleure, y paroissans apres que les playes en sont gueries. La brusleure sera oincte auec huile d'oliue, puis saupoudree auec de la farine blanche. Ou l'on y appliquera au dessus, des linges trempez en liqueurs refrigeratiues, cõme, de limons, de grenades, d'huile rozat, d'eau roze, auec blancs d'œufs: en jus des herbes d'endiuie, morelle, joubarbe, plantain. Aussi pourra-on esteindre le feu des bruslures, par frequente appliquation de linges trempez en eau roze & vinaigre; ou en eau de neige; ou par faute d'autre, en eau de fontaine. L'vrine chaude souuent renouuellee, y sert beaucoup. L'huile de noix auec de la cire. Le vieillard, fondu sur vne paësle rouge ramassé dans l'eau y tombãt goutte à goutte à mesure qu'il se fond nageant au dessus, puis laué en eau claire. La terre qu'on treuue sous les meules des esguiseurs, la tutie, ceruse, litarge, bol, meslees ensemble & destrempees en eau & vinaigre. La fange des rues, seule, estant molle, est vtilement employee en ce besoin, attendant plus exquise matiere. Ces remedes, ou aucuns d'eux seront promptement employez à suffoquer le feu des Bruslures, pour les raisons dittes. Auenant que par la malice du feu, nonobstant ces applications, y suruiennent des vessies, l'on les coupera auec des cizeaux, puis les playes en seront adoucies auec du beurre frais bruslé, huile rozat, & moyeux d'œufs battus ensemble. Et pour du tout guerir le mal, cest onguent est salutaire. Prenez jus de solatrum & de plantain de chacun deux onces, escorce de sureau verte, de celle du milieu ou moyẽne, vne once, huile rozat six onces, cuisez le tout ensemble, iusques à ce que les ius soient consumez; puis passez l'huile par vn linge, & y mettez vne once cire blanche, la faisant fondre dans ledit huile bouïllant. Prenez, en outre, vne once ceruse en pierre, lauez-la en eau roze, mettez-la en poudre, & icelle poudre, dans ladite eau roze, où la laisserez reposer quelque heure: & lors que la ceruse sera allee à fonds, l'eau demeurant claire au dessus, iettez l'eau, retirez la ceruse, & y ajoustez demi once litarge d'or en poudre: trois drachmes tutie preparee; deux drachmes escorce d'encens, le tout subtilement puluerisé; vne once & demi quart graisse de pourceau fraische, lauee trois ou quatre fois en eau roze; demi drachme camphre en poudre, & deux blãcs d'œufs. De toutes lesquelles choses meslees & battues ensemble,

Bruslures.

Des vessies de la bruslure.

la partie bruslee sera oincte. Autre. Prenez fueilles de mille-pertuis, vn oignon blanc, pilez-les bien ensemble, mettez y huiles rozat, & de lis; & le tout bien meslé & incorporé sera appliqué sur le mal y adioustant des estoupes deliees trempees en vinaigre & vn peu plus d'eau, battus ensemble. Autre. Prenez demi liure beurre frais, bruslé & coulé, ceruse & tutie lauez en eau roze ou de plantain, de chacũ demi once, plomb bruslé deux drachmes, quatre moyeux d'œufs, le tout reduit en forme d'onguent. Cataplasme fait de fueilles de glouteron pilees auec blancs d'œufs, guerit les bruslures. La fiente de poule auec miel rozat aussi. La decoction de mauues & beurre frais longuement batu, appliquee en forme de liniment auec fueilles de chous entiers aians perdu leur froideur, est fort propre à faire separer & cheoir la crouste de la plaie. Les moieux d'œufs, auec huile violat y sont bons. Pour appaiser la douleur de ce mal, employez cest onguent. Prenez vieil lard, fondez-le sur la paësle chaude, le faisant degouter dans l'eau roze, d'où l'ayant retiré, puis coulé par vn linge, sera laué cinq ou six fois en eau de plantain: en quatre onces de lard gras ainsi preparé, adiousterez deux moyeux d'œufs, & du tout ferez onguent. L'huile de moyeux d'œufs, est singulier pour appaiser telles douleurs. Et à ce qu'apres la guerison du mal, les marques de la brusleure ne paroissent, l'on lauera souuent le lieu auec eau de plantain, y ayant fondu vn peu d'alun. A effacer telles cicatrices, est fort propre liniment de racines de pain de-pourceau pilees auec joubarbe. Mais l'eau ardente encore plus, en leuant toutes les cicatrices de la brusleure, soient-elles au visage ou en autre partie du corps, si les lieux en sont souuent & diligemment lauez.

REMEDES.

Appaiser la douleur de Bruslure.

Garder que les marques de la bruslure ne pareissent.

Teigne.



ONTRE la Teigne. Prenez deux poignees d'herbe de chelidoine, quatre onces de sel commun, autant de soulfre puluerisez: battez l'herbe dans vn mortier auec vn pilon de bois, & le tout meslé ensemble, bouïllirez en huile d'oliue à la consumptiõ de la pluspart de l'herbe: puis osté du feu & refroidi, sera passé à trauers d'vne toille assés claire, pour en retirer la substance, de laquelle oindrez la Teigne (en Languedoc appellee, Rasche) soir & matin, enuelopant d'vn linge la teste du patient, afin de la preseruer du vent: pour laquelle cause, ne sortira-il du logis, qu'en beau temps, encores rarement. Autre remede. La teste teigneuse sera lauee auec du pissat de bœuf, la frottant rudement iusques au sang, puis saupoudree, de poudre faite de fiente de poulaille sechee au four: y emplastrãt de la suye de four subtilement puluerisee, meslee auec fort vinaigre. Autre. Prenez sucs de fumeterre, de scabieuse, du petit centauree, de parelle, & de campane, de chacũ trois onces: tutie vne once, moëlle vieille de porc quatre onces: huile de noix & cire, suffisante quantité, pour en faire onguent. Autre. Prenez terebenthine bien lauee, premierement en eau commune, puis en eau de fumeterre, deux onces: beurre frais, laué en eau roze vne once, sel commun demi once, deux iaunes d'œufs: ius de limon & huile rozat, de chacun vne once: demi scrupule de camphre faites en onguent. Autre. Prenez alun de roche, vitriol, ver-degris, soulfre vif, suye de four, de chacũn trois drachmes,

camphre

camphre deux drachmes, huile d'amendes douces, & moele de porc de chacun demi once: incorporés le tout ensemble & en faites onguent. Quelquesfois auient qu'allons cercher loin ce qu'auons prés, & que medicamés de petit prix, profitent autant que drogues bien cheres: comme se verifie en cest endroit, les bayes de genevre cuites en vinaigre & miel, appliquees en cataplasme sur la teste du teigneux, y seruir beaucoup. Aussi employe-on heureusement icy, la saumeure des anchoyes, des sardes, des harencs, des maquereaux, & le marc desdits poissons salez, mis en cataplasme sur le mal. Aux enfans, la Teigne est beauconp plus aisee à guerir, qu'aux adolescens, & en ceux-cy, qu'aux personnes aagees. Le temps rendant incurable telle maladie: pour laquelle cause, conuiendra distinguer les remedes, pour les appliquer conuenablement; à sçauoir, aux ieunes, les medicaments benings, & aux autres, les violents plus ou moins selon les aages, à fin de chasser telle maligne & horrible maladie, dont les vestiges se manifestans sans poil en la teste, sont tres-desagreables à voir. Il n'est icy question de parler de la Teigne des petits enfans, puis mesme qu'elle leur est salutaire (comme la petite vérole & la rougeole) les purgeant de l'impurité du sang maternel, duquel ils ont este nourris au ventre de leur mere, dont venus en aage, ne sont subiets, indifferemment, à toutes sortes de griefues maladies, mesmes a l'epilepsie, de la crainte de laquelle ceste Teigne-cy, les deliure. La mauuaise Teigne se distingue en seche & humide. Leurs remedes sont tels. Pour la SECHE, commencez par ceste decoction. Prenez quatre poignees de fumeterre, de patience, & de racines de mauues: fleurs de camomille & melilot de chacun deux poignees: graine de lin, feves & lupins de chacun vn quarteron. Faictes-le bouïllir en lexiue de sarment & de bois de figuier: lauez-en la teste deux fois le iour: puis frottez-la de cest onguent. Prenez lard gras vne liure: de fumeterre, de patience, & de lierre vne poignee, hachez tout cela bien menu. Apres ayez deux onces d'huile laurin: quatre onces d'huile de mastich: demi once de terebenthine: quatre onces de ius de chous, pilez tout cela ensemble, & le laissez tremper & reposer l'espace de vingt-quatre heures, faictes le tout bouïllir à la consomption du ius, coulez & en faites onguent: duquel frotterez la teste du patient apres l'auoir lauee comme dessus, & la couurirez d'vne grande fueille de chou. Quatre iours apres y ferez appliquer des cornets ou petites ventouses auec scarification, laissant escouler grande quantité de sang: reïterant deux ou trois fois la sepmaine, les lauement & liniment. Vous-vous seruirez aussi de cest onguent. Prenez vne once d'huile d'œuf: vne once & demi d'huile de lin: demi once d'huile de mastich & laurin, des graisses de porc & de veau, de chacune trois onces: vne once de terebenthine fort claire: fueilles de plantain, d'oliuier sauuage, de fumeterre, de patience, de queüe de cheual, de chacun vne poignee: vne grenade aigre-douce: demi poignee de lierre. Pilez tout ce qui peut estre pilé, & faites le tout bouïllir ensemble, jusques à la consomption des ius des herbes: coulez & l'espraignez par vn linge: & à la liqueur qui en sortira, adioustez y litarge d'argent & ceruse de chacun vne once: alun de roche bruslé, autant: demi once d'argent vif, esteint auec la saliue d'homme, finalement, cire neufue à suffi-

REMEDES.

La Teigne est de plus difficile guerison és persõnes aagees qu'és ieunes.

Teigne seche & humide.

Guerir la Seche.

ſance pour faire onguent duquel l'on vſera en tous temps. Pour l'HVMIDE, la teſte ſera lauee d'vne lexiue, en laquelle aurez fait fondre alun de roche: puis oincte auec l'onguent de minio, qu'on trouue chez les Apoticaires. En fin, prenez fleurs d'airain, alun de roche, miel & vinaigre, de chacun deux onces: vne drachme d'arſenic, deux de ſublimé, le tout en poudre, bouïllira enſemble iuſques à conſiſtence eſpeſſe: ceſt onguent eſt miraculeux. Il eſt neceſſaire pour vn preallable, quelle que ſoit la Teigne, de razer la teſte du patient, afin que les cheueux n'empeſchét l'effect des remedes. Les ruſtiques arrachent les cheueux auec de la poix qu'ils accommodent dans vn bonnet, dont ils couurent la teſte, l'ayant razee quant & luy, enleuant la racine des cheueux auec efficace pour la gueriſon du mal: mais non ſans grande violence, ſupportable ſeulement par perſonnes robuſtes: pour laquelle douleur euiter, l'on ſe contentera de tenir la teſte raze, y repaſſant ſouuent le razoir.

Remedes. Guerir l'Humide.

Cirons & Gratelles.



AVx Cirons & Gratelles, eſt bonne la decoction de mourron à fleurs bleües, s'en lauant les mains. De meſme auſſi, la vapeur de la graine d'oruale ou toute bonne, bouïllant dans du vinaigre, apres auoir laué les mains auec de l'eau commune, dans laquelle l'on aura fondu de l'alun. La decoction de fueilles de noyer, d'auronne, & d'aluine faite en vinaigre. Le ius de citron, ſeul. La ſaumeure des lards ſalez: ou celles des ſardes & anchoyes. L'eau de la forge des mareſchaux. Les ius de meliſſe & de mente ſauuage. La fumee de ſoulfre. La lexiue des cendres de bois de cheſne auſſi. Les Gratelles & demangeſons generales de la perſonne, ſont gueries par ces remedes. Premierement l'on ſe baignera dans vn bain preparé auec de l'oxilapathum (eſpece de parelle ou patience) de la ſtaphiſagre, des racines de bete & d'agrimoine, bouïllies en eau de fontaine, y aiouſtant du ſel commun & du nitre. Au ſortir du bain, tout le corps ſera frotté auec ceſte meſlange. Prenez amendes ameres depellees & triturees au mortier, quatre onces, mie de pain de ſegle demi liure, deſtrempez & meslez auec d'eau de ſon, dót ſera faite vne maſſe. Si par ces doux remedes le mal ne s'en va, en ſeront employez de plus forts, non toutesfois violents, tels que ceux-ci. Prenez quatre onces de farine de lupins, deux onces de ſoulfre, incorporez-les en vinaigre, & en faites vne maſſe. Ou prenez vieilles groſſes noix moiſies, ſoulfre, de chacun vne once, incorporez-les auec ius d'ache. Apres auoir frotté la perſonne de ces compoſitions, ſera bon de ſe baigner en bain d'eau douce, tiede. Eſt bon auſſi ſe frotter la perſonne de l'eau qu'on treuue arreſtee dans les creux des vieux cheſnes, fleſtriſſans & mourans. Et de la decoction faite au vinaigre, des racines de bugloſſe, d'aigremoine, & de fumeterre.

Roigne.



A LA Roigne ſera fort ſalutaire, pour vn preallable, ſe baigner en bain tel que deſſus: puis ſe faire frotter le corps, auec onguent fait de deux drachmes de ſoulfre calciné, beurre frais, & moële de pourceau, lauez en eau de plantain. Ce linimét y eſt auſſi propre. Prenez vne groſſe póme de facile cuiſſon, coupez-la par le milieu, & l'ayant vn peu creuſee en dedans chacune moitié, répliſſez le caue de ſoulfre pulueriſé, puis rejoignés

reioignés les deux parts, liés-les auec du filet, & les faictes cuire sous les cendres, mettant de la braise au dessus, dont apres reduirez la pomme en forme d'onguent. Autre liniment. Prenez racine de scrofulaire, qu'aurez tiré de terre en Automne, nettoyee & purgee, pilez-là auec beurre frais, & la mettez dans vn pot de terre vitree, bien couuert; lequel reposerez en quelque lieu humide, douze ou quinze iours, soudain le beurre se fondra: Coulés-en la liqueur, & la gardez pour en oindre la Roigne. Autre. Ius de citron, quantité suffisante, deux iaunes d'œuf, huile rozat vne once, dont sera fait liniment. L'on frotera la Roigne auec ius recentement exprimé de l'herbe d'aigremoine, meslé auec sel & vinaigre: ou de vieil huile de noix. Ou auec deux onces de terebenthine, neuf ou dix fois lauee, & vne once sel en poudre, meslés ensemble. La Roigne estant rebelle, est necessaire de la combattre auec plus forts remedes que les sus-escrits, tels que les suiuans. Prenés ius d'aigremoine, de scabieuse, & fumeterre, partie egale, aioustés-y huile, & moëlle de pourceau, à suffisance, pour y pouuoir bouillir ces herbes. Bouïllans, les remuerés continuellement, iusques à ce que tout aura acquis consistence d'onguent, y ayant mis auparauant de la poudre de staphisagre, & vn peu de ceruse. De tel onguent, la Roigne sera frottee, apres l'auoir estuuee & baignee auec de l'eau, où l'on aura infondu du sel, du soulfre, & de l'alun. Autre. Prenés aloé & cumin, subtilement puluerisés, de chacun deux drachmes, incorporés-les auec moëlle de pourceau, lauee en eau roze. Ou triturés subtilement tartre, sal nitre, orpiment, & soulfre, de chacun vne drachme: cuisés-les en egale portion de ius de lapatium, d'huile & vinaigre iusques à la consomption de la liqueur, adioustés y suffisante quãtité de cire pour onguent. Autre. Pilés en vn mortier & pilon de plomb, vne once de ceruse: encens, mastich, & litarge, de chacun demie once: puis versés par dessus huile rosat laué soigneusement en ius ou eau de scabieuse & les mouués si long temps, que l'onguent se face. Ce lauement qui suit est du tout propre pour esteindre la Roigne, quelque maligne qu'elle soit. Prenez vrine humaine en suffisante quantité, mettés-y dedans de l'elebore noir & du charbon de chesne en poudre, les battrez ensemble, pour les mesler: La Roigne en sera lauee duãt quinze iours, vne ou deux fois chacun. L'eau suiuante est tres-bonne contre toute sorte de Roignes, beuë au matin, fortifiant les remedes exterieurs. Prenés melisse en telle quantité qu'il vous plaira; pilés-là, & la faites tremper en vin blanc, vne nuict entiere, pour donner loisir à l'herbe d'attirer tout le vin; puis la distillés par le bain de Marie. Autre eau de semblable vertu se distille des herbes de sauge & de pouliot, en la maniere que dessus. De telles eaux la mere-de-famille fera prouision en saison, afin de les employer en la necessité. REMEDES.


POVR les Rougeurs du visage. L'importune couleur rouge du visage procede de diuerses causes, toutes de sang intemperé: car estant le sang ou trop chaud, ou trop esmeu; trop vapoureux, subtil & leger: ou trop crasse & espois, attaché contre la peau interieure, il colore le visage, plus que de besoin: quelquesfois excessiuement, auec prurit & douleur, mesme y esleuant des crouftes, boutons & pustules, le nés en est infecté, les ioües & le front aussi, dont la face en est enlaidie: & c'est *Rougeurs du visage.*

c'est telle couleur celle qu'on appelle, Coupperoze, plus difficile à guerir que nulle autre. Remedes. Les remedes contre la premiere Rougeur, sont de prouoquer les naturelles euacuations de sang, comme les hemorroides aux hommes, & les fleurs aux femmes, à ce que le sang corrompu, ne s'arreste au visage, comme il fait souuent quand il croupit dans le corps: Tenir le ventre lasche: Ouurir, de fois à autre, les veines des bras: Se faire frotter les bras & les pieds: Appliquer souuent des ventouses aux espaules. Vser au viure ordinaire de viãdes rafraischissantes, boire peu de vin & icelui biẽ temperé. Par lesquels moyens & les suiuans telle Rougeur s'esuanouïra. Lauez le visage, soir & matin, auec eau de bouïllon-blanc distillee au bain-de-Marie, en laquelle aurez trempé vn peu de camphre. Ou auec eau composee de sucs de pourpier, de plantain, de verjus de grain, de pommes de chesne, de chacun six onces; eau de douze blancs d'œufs, de farine d'orge demi liure, de semence de pauot vne once, tout cela distillé ensemble. Ou auec autre eau, distillee de deux liures de racines de parelle ou patience, d'vne liure de poupon meur, l'escorce ostee, trenché en roüelles, graines concassees de concombres, courges, pauots-blanc & rouges, de chacun deux onces, camphre deux drachmes. Ou auec ceste-ci. Prenez la mie d'vn pain blanc, six glaires d'œuf, deux drachmes de camphre, le jus de six citrons, destrempez le tout dans vne pinte de laict de chevre, & apres y auoir adiousté vne poignee des trois sortes de plantain, le distillerez au bain-de-Marie, dont l'eau qui en sortira, serree dans vne fiole de verre, & gardee quinze iours, sera propre à ce mal, l'appliquant sur la rougeur auec vn linge blanc & delié, trempé en icelle. L'onguent de tutie & huile de moyeux d'œufs, y est propre. Aussi l'eau commune, en laquelle aura esté dissoulte de l'vrine d'enfant, ou du fiel de quelque volaille, pigeon ou perdris. La seule eau batuë de la roüe d'vn moulin. L'eau de nege. L'eau où l'on aura esteint des caillous blancs de riuiere, eschauffez au feu. Semblable vertu ont les sangs de poule noire, de pigeon tiré sous l'aisle, de lievre, appliquez separément sur les Rougeurs, y ayant au preallable meslé vn peu de jus de bourrache rouge, & du laict de vache. Couperoze. Contre la COVPEROZE, autrement ditte, Goutte-roze, ces remedes seront employez. Estant le mal inueteré, conuient preparer le cuir du visage à donner issuë à l'humeur sanguine, qui est sous icelui, causant la rougeur, & l'humeur, à en sortir facilement, ce qu'on fait en rarefiant le cuir; & en subtiliant l'humeur, par choses emolientes & digerentes, telles que celles-ci, & en ceste maniere. Parfumez sa face à la vapeur de la decoction faite de figues, raisins de Damas, grain d'orge, son de froment, bale d'auoine, fueilles de parietaire, de camomille, de mauues, guimauues, de violes, en eau de cisterne, enuelopant la face auec du linge, pour garder que la vapeur ne se perde, dont la face, suant, sera renduë apte à receuoir les medicamens requis, pourueu que le parfum soit reïteré durant quelques iours. Semblable faculté ont les sangs chauds de poulet, de chapon, de poule, de pigeon, recentement tirez de dessous leurs aisles, ou de ces volailles tuees fraischement, ou ceux de lievre, d'aigneau, de brebis, de cerf, de canard, dont l'on se seruira au lieu de parfum susdit, couurant les rougeurs du visage auec l'vn desdits sangs, ou il demeurera caillé, toute la nuict, & le lendemain en sera osté, par la decoction, tiede, de bale d'auoine ou de son. Ne voulant vser

d'aucuns de tels remedes, appliquerez sur les Rougeurs du visage, des pieces deliees & minces, de la chair saigneuse de col de bœuf, ou d'vne roüele de veau, ou d'vn gigot de mouton, les ayans vn peu eschauffees sur le gril: mais ce sera à la charge de les renouueller de deux en deux heures, tant de peur de s'empuantir, par le venin de la maladie, l'attirât à soi, que pour auoir plus de vertu contre le mal fraischement appliquees, qu'apres y auoir sejourné longuement. Toute la nuict les rougeurs demeureront couuertes de telles chairs, d'où ostees le lendemain matin, lors la face sera lauee auec linges deliez, trempez en la decoction susdicte, ou en eau roze. Apres ces premiers appareils, seront employez les remedes contre la premiere rougeur ci-dessus escrits, lesquels n'estans assés puissans pour combatre la Couperoze, seront accompaignez des suiuans. Lauez souuent le visage de l'eau composee d'vne liure d'eau roze, en laquelle aurés trempé vne once de camphre, & autant de soulfre, subtilement puluerisez, myrrhe & encens, de chacun demi once, & le tout meslé ensemble, mis dans vne fiole de verre exposee au Soleil ardent, douze ou quinze iours. Ou en eau distillee de racines de patience, auec vn peu de soulfre dedans. Ou en eau de racines de scrofulaire: ou des fleurs de bouïllon-blanc, auec peu de camphre. Semblable vertu, ont les sucs exprimez des fraizes, des meures, des pommes de chesne, non du tout meures. Ceste eau-ci est fort singuliere contre la couperoze. Prenez deux liures de racines de patience; autant de chair de melon bien meur; dix œufs d'arondelles, demi once sel nitré; deux onces tartre blanc, concassez les racines & le melon, pulnerisez les sel & tartre, tirez les œufs de leurs coques, & mettez le tout tremper en suffisante quantité de vinaigre, cinq ou six heures, puis distillez au bain-de-Marie. De l'eau qui en sortira, le visage en sera laué au matin, sans l'essuyer, & le soir allant au lit, lauez auec huiles de tartre, & d'amendes douces, (cestui-ci, tiré sans feu) meslez ensemble. Autre. Prenez racines d'Aristolochie ronde, & d'iris de Florence, de chacun deux onces; racines de lis, six onces, ciches rouges, & lupins bruslez, de chacun vne once, noix muscade, canelle, de chacun demi drachme: deux onces amendes ameres escachees: deux liures eau de pluye, concassez tout cela & le laissez tremper ensemble deux ou trois heures, puis y adioustez quelque quantité de sang de lievre: finalement le distillez au bain-de-Marie, & de l'eau qui en sortira, lauez-en le visage. Autre. Prenez du bois vert de fresne, coupé par trenches, faites-le distiller à la maniere qu'on tire l'huile de genevre, il en sortira eau & huile, qui meslez ensemble, y adioustant la quarte partie d'eau de violetes, estans de couleur de pourpre, s'en fera vn tres-propre lauement, pour oster les rougeurs de la face. Cest onguent est fort bon contre les rougeurs malignes du visage. Prenez soulfre vne once, ceruse lauee deux drachmes: os de seche & camphre, de chacun vne drachme; jus de limons demi liure, jus d'oignons deux onces, pulnerisez subtilement ce qui le requiert, & le meslez auec, les incorporant ensemble, dont oindrez la face au soir allant au lit, & le lendemain matin, la lauerez auec decoction de son. Autre. Prenez amendes douces recentes, deux onces, graine mondee de courge, vne once ius de limon & d'orange, vne once de chacun; borax pulnerisé vne drachme, camphre vn scrupule; ceruse blanche demi once, pilez & incorporez le tout ensemble. Vne orange cuite sous les cendres, reduite cōme en paste

Remedes.

en paste appliquee sur les Rongeurs au soir à l'entree du lit, y sejournant toute la nuict, y est salutaire, puis lauant au matin la face auec eau de cisterne, où auront trempé des amendes ameres, brisees, & du son, enfermez dans vn linge.

REMEDES

Dartres.



OVR les Dartres sont employez diuers remedes, seló que diuerse est la maladie. Les Dartres moins mauuaises, se guerissent facilement auec medicamens doux & benins. Mais les plus mauuaises, auec difficulté, par applicatió de remedes violéts. Pour la guerison de celles-là, ferez ainsi. Lauez les Dartres auec decoctió de feves & de farine en vinaigre. Ou auec vinaigre auquel ait esté dissoute de la gomme de prunier. Ou les bassinez de la saliue d'vn jeune enfant, prinse au matin auant manger: ou d'vn homme estant à ieun qui ait contenu quelque peu de temps dans la bouche de l'eau roze, ou vn morceau de camphre ou de myrrhe. Ou auec vinaigre, dans lequel auront esté dissoutes des gommes de pescher, d'amendier amer, & de pin. Prenez vne tranche de chair de mouton fort tenve & mince, grillez-la sur les Charbons, pilez-la auec graine de moustarde & vinaigre: & appliquez ce meslange sur la Dartre. Ou prenez encens, huile rozat & vinaigre, & en faites onguent. Ou tirez de brusc, autrement dit housson, ou de sarmens de vigne, & en frottez les Dartres. Les remedes contre les plus mauuaises Dartres, sont les suiuans, qu'on employera apres auoir essayé les susdits, & à leur defaut. Lauez les Dartres auec la decoction de grains de lupins & racines de guimauues faite en vinaigre, à la consomptió de la moitié. Ou auec eau de plantain, en laquelle aurez infondu deux drachmes & demi vitriol blanc, & vne drachme d'alun bruslé. Contre telles Dartres est bon l'onguent fait auec sauon, sel ammoniac, & huile de cade, dit du vulgaire François, Tac. Celui fait auec deux drachmes & demi soulfre, vne drachme graine d'ortie, demi drachme camphre, deux onces beurre frais. Cestui-ci est excellent. Prenez huile rozat deux onces; huile de tartre demi once; suc de lapas vne once; graisse de pourceau non salee demi once; litarge en poudre deux drachmes & demi, du tout soit fait onguent. Autre. Prenez racines de patience quatre onces; racines de gentiane deux onces: faites-les cuire dans l'eau claire, pilez-les, faites-les cuire derechef auec moëlle de veau, à consistence d'onguent. Contre les Dartres est singulier remede l'onguent de Nicotiane, ci-dessus descript. Les linimens suiuans y profitét beaucoup. Prenez eau distillee de patiéce quatre onces; trois drachmes de borax, vne drachme sel cõmun, vne once vinaigre stillitique, meslez & en faites linimens. Autrement, faites liniment auec deux drachmes d'aloës dissoutes en vinaigre stillitique. Ou auec demi liure d'huile de moyeux d'œufs: huile d'agnus castus & onguét citrin, de chacũ six drachmes: graisse de serpét trois onces, borax, cristal, ceruze, sarcocole, de chacun deux drachmes auec vn peu d'huile rozat. L'huile de fromét seul est fort bõ à ce mal, on le fait ainsi. Mettés dãs vn vaze de terre vitree du grain de fromét subtilemét pulverisé, estoupez bien le vaze, posez-le dans vn chauderon plein d'eau sur feu de charbon, pour tenir tiede l'eau, non pour la faire bouïllir, là le vaze seiournera trois iours cõtinuels, au bout desquels retirez-en la poudre, laquelle treuuerez humide,

Contre les Dartres moins mauuaises.

Contre les plus mauuaises.

Huile de froment.

mide, & l'ayant mise dans vn sachet, en exprimerez l'huile sous le pressoir, tel que desirez. REMEDES.



POVR les Lentilles, Rubis ou Safirs qui sont au visage, appellez à Paris, Taues, l'on vsera de ces remedes. De la decoction de ris faite en eau: De l'eau distillee de terebinthe, auec huile de tartre. De l'eau de vie. De l'eau distillee d'vne liure de tartre calciné; d'vne once de mastic: & de demi once de camphre, meslez auec glaires d'œufs. De l'eau distillee de la graine de raues, & des racines de grande serpentaire, ayans trempé ensemble en eau exposee au Soleil, les quatre iours precedēts. De l'huile distillée de coquilles d'œufs. De l'huile exprimé de la graine de cotton. Du jus de la racine & des petits grains de couleure. Du jus d'ache, auec farine de lupins. Des fleurs recentes de jessemin, escachees dessus le mal. De la fiente de pigeon, destrempee en fort vinaigre. De la farine de vesse, & de la graine de roquete puluerisee, incorporees en miel. De petits emplastres faits de lentilles, reduites en paste à force de cuire, passees à trauers d'vn linge, & pestries auec jus de grenade. De l'onguent fait de althea; huile rozat; eau roze, beurre frais, meslez ensemble. *Lentilles.*



CONTRE les Cords ou Cals, autrement appellez Agassins: c'est à dire, pour se deliurer de leur importunité, empeschant le libre cheminer, auec douleur, lors qu'ils se fourrent entre les doigts des pieds, ainsi sera procedé. L'on lauera les pieds auec decoction de bonnes herbes, puis les Cals seront coupez auec vn razoir, tant bassement qu'il sera possible, & sur le restant, appliqué vn emplastre de cire gommee, rouge ou verte, ayans trempé vingt quatre heures dans du fort vinaigre rozat: les cinabre & vert-de-gris, dont telles cires sont colorees, faisans mourir les racines des cords. Le mesme font les remedes suiuans plus efficacieusement, toutesfois, les vns que les autres, selon leurs diuerses proprietez, desquels choisirés ceux qui mieux vous agreeront, & les employerés. Fomentés les cords auec lessiue de cendres, d'escorce de saule, y adioustāt du vinaigre. Appliquez dessus, du laict de figuier, & du jus de ses fueilles. Ou du fiel de vache. De la chaux viue, auec huile de cade. Des fueilles de ruë pilees, & raisins secs. Des fueilles de l'herbe ditte vermiculaire, pilee. De l'huile de tartre, distillé. Emplastre fait de galbanum & cire neufue, ces choses attendries auec vostre haleine, meslees ensemble. Autre fait de racines de lis cuites en perfection, puis pilees auec moëlle de pourceau. Ce remede-ci est fort propre à ce mal. Prenez trois onces d'eau de tartre, vne once de sauon noir, demi once d'argent vif, faites le tout bouïllir huict ou neuf fois, & à chacune lors qu'il commencera à bouïllir, faites soudain cesser ses bouïllons, en y versant de l'eau froide: puis, quand l'aurez esteint pour la derniere fois, lauez-en tous les matins le cal, & au soir l'estuuez auec de l'eau tiede, continuant cela iusques à entiere guerison, recoupant tous les iours du cal, ce qu'on pourra. *Cords ou Cals.*

POVR

REMEDES.



Retenir le Poil. POVR LE POIL, celui qui tumbe de trop de rarité & mollesse de cuir; sera retenu par ce lauement. Prenez rozes, lierre, balaustes, fueilles de saule, alun de roche : faites les bouillir en eau de cisterne coulés la decoction, en laquelle, tiede, dissolués tutie, encens, corail blanc puluerisés. Ou par ceste onction. Prenés noix de galles, myrrhe, mastic, encens, de chacun vne once, trois onces de ladanum, meslés tout auec huile rozat & en faites onguent. Ou par ceste-ci. Prenés cendres de capilli-veneris, de graine d'ache, d'escorce de pin ; incorporés auec du ladanum & graisse de canard, y ajoustant cendres de fueilles de meurte, & d'absynthe, de la racine de souchet, & des grains de segle en poudre. Et à ce que tant mieux profitent les remedes, auant leur application la teste sera razee, laquelle desnuee de poil, receura à propos les remedes : seruira aussi tel razement, à faire renaistre le poil, espessement, comme l'on void les vignes & arbres taillés de nouueau, rejetter puissamment. Mais ce sera aprés auoir purgé l'impurité du corps causant la cheute du Poil, par l'auis du docte Medecin. *Oster le Poil.* Si desirés d'oster le POIL d'vn lieu indecent où il ne vous agree, les choses suiuantes vous satisferont; d'entre lesquelles, chosirés celles qui plus vous serōt agreables, pour vous en seruir. Prenés sang de chauue-souris, sucs de lierre & de raues, fiel de chevre, meslés tout cela ensemble. Autre. Prenés gomme de lierre, œufs de fourmis, & orpiment, de chacun demie once, cendre de sang-sues bruslees, du tout ferés poudre, & la meslerés auec sang de grenouilles. Autre. Prenés larme de vigne, & la meslés auec huile commun. Autre. Prenés œufs de fourmis, sang de grenouilles, & rouilleure de fer, incorporés cela auec saliue estant à jeun. Autre. Prenés suc de tintimale, & le meslés auec huile rozat. Cest emplastre est de grande efficace en cest endroit. Prenés deux onces terebentine, cire blanche & poix, de chacun vne once, benioin & storax calamite, de chacun deux drachmes, ceruse & mastic puluerisés, de chacun vne drachme : meslés auec la terebentine, le mastic & la ceruse, puis aioustés la cire liquefiee ; finalement, le benioin & storax: faites emplastre, qu'estendrés sur de la toile neufue & dure, l'accommodant vn peu chaud, au lieu où vous l'appliquerés, aprés l'auoir au preallable tres-bien frotté auec vn linge rude. *Garder qu'il ne renaisse.* Pour garder que le POIL ne renaisse plus au lieu depilé, les eaux suiuantes sont fort propres. Prenés cornes de vache, alun de roche, pauot noir, trois onces de chacun, deux liures sang de vache recent, meslés le tout & le distillés, & de l'eau qui en sortira frottés-en tous les soirs la partie requise. Prenés sang de grenouilles, terre sigillee, sumach, rozes, pilés, les ensemble, puis y aiant ajousté du vinaigre, & du ius de morelle, les distillés. Prenés demie liure semence de iusquiame, aiant seiourné quelque temps en caue humide, deux onces de fueilles de telespium, & distillés. La decoction de tithimale, de chaux viue, & de mauues en vinaigre, garde le poil de reuenir au lieu vne fois depilé. Le mesme fait la racine de hiacinte, cuite en vinaigre, appliquee sur le lieu. Aussi les linimens De miel, & de castoreum: De graine de cigue, gomme de lierre, & de sang de chauvesouris : De jusquiame, d'opium auec vinaigre : De sang de chauvesouris: jus de raues & de coulevree. *Le faire reuenir le Poil.* Pour faire reuenir le POIL és lieux pelés par brusleures, blesseures, cheutes, maladies & autres accidents, ces moiens-ci seruent beaucoup. Premierement razés le poil, si aucun y en a

puis

puis frottez le lieu auec vn linge vn peu rude iusques à ce qu'il rougiſſe,& en ſuite,lauës la teſte d'vne decoction de chous rouges,bete,& mercuire. Apres appliquez deſſus des onctions ſuiuantes, celles qui mieux vous agreeront. Prenez graine de roquete vne once,huile de noix deux onces,faites-en liniment auec cire. Autre, liniment fait auec graine d'ortie puluerisee,& miel. Autre,auec graines de ſeneve & roquete vne once,jus d'oignon vne once,& miel. Autre. Prenez euphorbe,bayes de laurier,& graine de roquete,de chacun deux drachmes,ſoulfre vif,& ellebore bruſlé,de chacun demi ſcrupule, faites liniment auec cire,diſſoute en huile laurin. Autre. Prenez chairs de limaçons,de mouſches gueſpes, d'abeilles, & de ſang-ſuës, ſel bruſlé, de tous parties egales,qu'enfermerez dans vn vaiſſeau vitré ayant pluſieurs trous au fonds,comme cribre : ſous ce vaiſſeau, mettez vn autre vaiſſeau vitré, pour receuoir l'humidité qui en coulera,de laquelle frotterez les parties requiſes: mais telle humidité ſera,& plus abondante & meilleure,ſi ces vazes ſont enueloppez de quantité de fumier recent, pour eſchaufer les matieres. Autre. Faites fort cuire des racines de lis en huile d'oliue,les pilerez en vn mortier, y meſlant des cendres de la racine d'aſphrodilles,dont ferez liniment. L'eau diſtillee de l'herbe de baſſinet ou coqueret,& de la racine de raifort,eſt bonne pour faire reuenir le poil s'en lauant la teſte. REMEDES.



POVR oſter les marques de la petite verolle, ces choſes ſont propres. Les eaux diſtillees de blancs d'œufs, ou de leurs coques. De limaçons rouges. Des pieds de veau. De mouton. De chevre. Des fleurs de feves. Des racines de grande ſerpentaire. Leſquelles eaux employerez ſeparees ou meſlangees, comme il vous plaira, dont lauerez la face ſur le ſoir allant au lit,l'ayant au preallable eſtuuee à la vapeur de l'eau chaude, ou de la decoction de bale d'auoine, pour la preparer à receuoir la vertu des eaux, & autres remedes. Les huiles de Dactes. De lis. De myrrhe. De piſtaches. Les onguens qui s'enſuiuent. Prenez trois onces huile de lis, graiſſe de chapon,& huile rozat,de chacun vne once; lauez-les long temps en eau roze,puis ajouſtez quatre blancs d'œufs, cuits à demi dans leurs coquilles,huiles d'amēdes douces & d'ameres,depellees,de chacune vne once. Pilez & incorporez le tout dans vn mortier de marbre : & ce faiſant, mettez y,peu à peu,pouldre faite de moëlle de la ſemence de melon, de litarge d'or, & de craie deux drachmes de chacun,dont ſera fait onguent. Autre. Prenez poudre de litarge blanche,des os bruſlez,de la racine ſeche de rozeau ou cane,des amendes ameres,des grains de raifort & de pepon; des farines de ris, de feves,de lupins,de ciches blancs,de faſeols,la quantité qu'il vous plaira, diſſoluez le tout en eau roze. Autres onguents faits auec huile d'amendes, & ſoulfre. Auec graiſſe d'aſne,jus de racine de rozeau ou cane,& miel. Auec racines de couleuree cuite en huile d'oliue. La poudre de cancre bruſlé,& les cēdres de tartre,& de myrrhe eſpādues ſur la face humectee de la vapeur de l'eſtuue ſeparément employees,ſeruent beaucoup à effacer les veſtiges,cicatrices & taches noires de la petite Verole. Et le ſucre candi,auſſi l'ammoniac pulueriſez; la myrrhe & le miel bruslez,celles que ladite maladie laiſſe aux yeux. Auſſi le ſucre candi enleue du front,promptement & auec grande efficace, les marques venans de coup feru, l'appliquant en poudre, dans la moitié blanc d'vn œuf cuit. *Marques de petite Verolle.*

POVR

REMEDES.

Netteté du cuir.


POVR LA NETTETÉ DV CVIR. C'est vne partie tres-requise à la conseruation de la santé, que de tenir nettement la personne: du contraire, auenant plusieurs estranges maladies. Pour laquelle cause, apres auoir pourueu que les viures, les habits, & les logis, soyent exempts de toute saleté: le principal ne sera oublié, qui est la personne, se lauant souuent les mains, la bouche, quelquesfois la face, auec de l'eau commune, du vin, & d'autres liqueurs, ainsi qu'a esté touché. Les femmes ont à se soigner plus de cela, que les hommes, pour leur naturel fragile & delicat. Il y a plusieurs bains destinés à ce particulier seruice, comme ceux-ci. Prenez fueilles de sauge, fleurs de lauande, & de rozes vne poignee de chacun; vn peu de sel, faites le tout bouïllir en eau de fontaine ou de riuiere. Autre. Prenez vn peu d'eau roze, vinaigre & sel: faites les bouillir ensemble en eau commune: retirés deux ou trois pleins seaux de ceste eau bouïllie, & apres y auoir infondu du son de froment, en frotterés toute la personne: puis entrerez dans le bain tiede, pour y demeurer tant que pourrez. Autre, fort singulier. Prenez six liures laict clair d'amendes douces, eaux de nafe, de rozes, & de nenufar, vne once de chacune, six escorces de limons, deux drachmes clous de girofle, & vne drachme d'iris de Florence: ces choses tremperont cinq ou six heures dans les eaux susdites, estans sur les cendres chaudes, apres, le tout sera coulé à trauers d'vn linge blanc, puis meslé auec le laict d'amendes: dequoy la personne sera frottee, sortant du bain, preparé auec la seule eau commune, tiede. Ces bains conforteront les nerfs, osteront & nettoyeront toutes les ordures qui sont attachees au cuir, rejouyront l'esprit, & rendront la personne disposte. Tels seruices sont communicables & à hommes & à femmes, qu'on employera selon les occurrences. Mais les suiuans, appartiennent particulierement aux femmes, puis qu'ils ne tendent qu'à blanchir & embellir la face, les hommes n'ayans besoin de tels ornemens. Cela se fait sans fard ni desguisement aucun, ains auec matieres benignes, que la damoiselle recueille en son iardin, ou la pluspart, dont elle se sert sans crainte de rides du visage venás hors saison, de la puanteur d'haleine, de la noirceur & cheute des dents, de la rougeur des yeux, de l'affoiblissement ou perte de la veuë, de la surdité ni d'autres maux qui auiennent communément à celles, qui ayans, plus d'esgard à la blancheur de leur visage, qu'à la santé de tout leur corps, employét le sublimé, le blanc d'Espagne, & autres moyens autant dangereux que la Peste. Ainsi LA FACE sera blanchie: & le Beau teinct conserué. Faites tremper dans du vin blanc, l'espace de neuf ou dix iours, vne liure de feves blanches mondees: puis les ayant fait battre au mortier, remettés-les dans ledit vin, y ajoustant demie liure farine de ris, deux liures laict de chevre, vne douzaine de blancs d'œufs. Le tout sera distillé au bain de Marie, à petit feu: & de l'eau qui en sortira en lauerés la Face le soir allant au lict. Autre. Prenez deux liures de son de pur froment, huict ou dix blancs d'œufs, du fort vinaigre tant qu'il suffise, battés tout cela ensemble, apres faites le distiller au bain de Marie. Autres. Prenez deux douzaines d'œufs, les ayant bien lauez, seront escachés meslant les coques auec le iaune & le blanc, les battant ensemble, y mettrez deux pintes de vin blanc, vne de laict de chevre, & vne poignee de la fleur de nenufar, tout cela sera distillé au bain de Marie, dont l'eau apres auoir sejourné au

Blanchir la face.

né au Soleil quelques quinze iours, se rendra propre à ce dessus. Pour vous REMEDES. en seruir, ferez eschaufer sur les cendres, deux doigts de ladite eau, & dans icelle mettrés fondre vn peu de succre candi, & de borras, puluerisez, puis la Face en sera lauee, soir & matin. Autres. Prenez vne liure de la mie de pain blanc, demie liure fleurs de feues; fleurs de rozes, de nenufar, & de lis, de chacun vne liure, fleurs de sureau demie liure, quatre blancs d'œufs, trois liures laict de cheure, demie liure de bon & fort vinaigre, tout cela soit distilé au bain-de-marie. Autre. Prenez deux liures orge à demi meur, trois liures laict de cheure, vne douzaine de blanc d'œufs : le tout soit distillé au bain-de-marie. Autre. Prenez trois oranges & cinq citrons, trenchez-les en pieces, succre & alum, de chacun vne once, trempez tout cela dans deux liures de laict de vache du mois de May, puis le distillez au bain-de-marie. Autre. Prenez vn pot de terre vitree, contenant quatre pintes, emplissez-le à moitié de racines de guimauues bien lauees, & hachees par petites rouelles: adioustez-y vne pinte de vin blanc, & vne douzaine de coquilles d'œufs, bien lauees & concassees, puis y versez eau de riuiere ou de cisterne, tant que le pot en soit rempli. Faites le tout boüillir, iusques à la consomption de la tierce partie de la liqueur, y adioustant sur la fin vne mie d'vn petit pain blãc, & aussi gros qu'vne feue, de vert-de-gris enfermé dans vn nouët. Coulez ladite decoction dedans vn bassin, puis mettez y dedans (icelle estant tiede) vne once de succre puluerisé, moüillés y vn petit linge delié, & en laués, soir & matin, vostre Face, sans l'essuyer. Autre. Percés le tronc d'vn bolleau auec forez, il en decoulera grande quantité d'eau, laquelle, seule, est de bon seruice en cest endroit, & à oster de la Face le hasle du Soleil. Il y a plusieurs autres eaux propres à nettoyer & à blanchir la Face, que ie laisse pour breueté: seulement adiousteray-ie icy l'eau de pigeon, dont les Dames font tant d'estat, pour la conseruation de leur beau tainct. Prenez deux pigeons blancs, deplumés-les, & les vuidez des entrailles: ostez leur les testes, les bouts des pieds, & aisles, & les hachés par petites pieces: mettez les dans vn alambic de verre, par dessus, vn lict de deux poignees de fueilles fraisches de fraxinelle, ou de plantain, qu'y aurez arrangees au fons: puis adioustez trois onces d'huile d'amendes douces tiré sans feu, quatre onces de beurre frés, quatre pintes de laict de cheure, la mie du pain blanc, deux drachmes de borax, autant de succre candi, d'alum bruslé, & de camphre puluerisez vingt-cinq blancs d'œufs, deux poignees de grains de verjust. Laissez le tout infuser & tremper ensemble, l'espace de dix ou douze heures, dans l'alambic tres-bien estoupé, puis le faites distiller au bain-de-marie, lentement & à petit feu. Mettez ceste eau distillee en phioles de verre, reposer en caue fraische l'espace de douze à quinze iours, coulez-la par vn linge, blanc & deslié, & vous en lauez la Face, soir & matin, auec vn linge. Outre les eaux, sont icy employees diuerses onctions, comme huiles, linimens, pommades telles que celle-cy. Fendez par moitié des œufs cuits durs, ostez-en les moyeux, remplissez-en le vuide auec poudre de tartre bruslé, rejoignez les moitiez, les liant à tout du filet, mettez-les dans vn plat reposer en caue humide. Le tartre se fondra, dont la liqueur passant à trauers les blancs d'œufs, auec ce qu'elles y adiousteront, se conuertira en huile, tel que demandez. L'huile de glands de chesne, exprimé à la manie-

REMEDES re de celuy d'amendes,& celuy de coques d'œufs meslés ensemble,sont propres à nettoyer & blanchir la Face. Aussi l'huile de myrrhe, fait comme celuy de tartre,auec blancs d'œufs. Liniment de la moëlle d'os de mouton, ainsi extrait. Prenez des os de mouton, la quantité que voudrez, la Lune estant en son plein, faites les longuement bouillir dans l'eau; aprés cassez-les,& les remettez bouillir en eau, trois ou quatre heures: tirés les du feu, & estant refroidi, ramassez dessus la decoction, la graisse y nageant, laquelle retirerez, & d'icelle en frotterez le Visage, soit allant au lict; & le lendemain matin,le lauerez auec eau de fleurs de feves ou de lis. Autre liniment, se fait auec fiente de pigeon dissoute en eau roze musquee, ou eau camphree. Autre. Prenez huile d'amendes ameres,beurre frés, crespine de cheureau, & graisse d'aigneau autant de l'vn que de l'autre: lauez le tout en eau roze,durant douze ou quinze iours, deux fois chacun, puis ostés de l'eau, mettez-le fondre dans vn pot de terre vitree sur petit feu de charbõ, y ajoustant de la cire neufue tant qu'il suffise, pour faire liniment. Pommade. Prenés demie liure de graisse de cheureau, quatre onces de graisse de porc frés n'ayans esté fonduës, hachés-les par morceaux, & les mettés dans vn pot de terre vernie auec vne bonne pomme de court-pendu, couppee par pieces,le jus d'vne orenge, vn plein verre d'eau roze, & vn demi verre de vin blanc. Mettées-le pot sur le feu pour y bouillir vn peu,& quãd les graisses seront fonduës & incorporees auec la pomme, coulerez le tout dans vne terrine vitree, à demy pleine d'eau fresche,puis refroidi,le tirerez de là, & le lauerez cinq ou six fois en eau roze, chacune changeant d'eau. Autre pommade singuliere. Prenez deux onzes crespine de cheureau, vne couple de pommes de court-pendu, vne once racine d'iris de Florence, vn limon entier; la crespine sera hachee, les pommes & la racine mises par rouëlles: y ajousterez deux onces de la moëlle de pieds de moutõ: faites le tout bouillir auec suffisante quantité d'eau roze dans vn pot de terre vitree,à feu lent, jusqu'à ce que le citron soit consumé,tenant cependant le pot bien couuert; lors l'osterez de dessus le feu, & coulerez le contenu au pot, par vn linge net. Ce qui en sortira sera pilé auec huile d'amendes douces recentement extrait sans feu, y en mettant la troisiesme partie de la matiere susditte, puis quand le tout sera coagulé & incorporé ensemble, sera laué en égale quantité d'eau roze de fleurs de feves,de lis, & de nenuphar, le pistant diligemment,finalement enfermé dans vn vaisseau de verre bien estoupé. De ceste exquise pommade la Face sera frottee au soir, & le lendemain matin, lauee auec eau de cisterne. Pour effacer vne veine qui paroit importunément entre les yeux, conuient appliquer sur le front, à la venuë de la veine, vn emplastre fait auec vne once de mastic, demie once sandal, trois drachmes margariton,meslez ensemble: & aprés l'auoir estendu sur le cuir,le saupoudrer auec vn peu de subtile limeure d'acier. Sur la veine, mettez seulement du mastic & du sandal. Vne fois le iour, l'emplastre sera renouuellé, & lors la veine sera fort frottee tendant en haut, pour la preparer à receuoir le remede. La mere de-famille allant au chaud ou au froid, (ainsi que souuent les affaires ne permettent à la bonne mesnagere, de choisir le temps, ains la contraignent souuent, de s'exposer à quelques iniures des saisons) PRESERVERA sa face du hasle du Soleil, & de l'aer froid, par ces

Pommade.

Autre.

Veine au visage.

ces remedes. Au partir du logis frottera ſon Viſage auec ceſt onguent. Prenez creſpine de chevreau, lauez-la en eau claire, pilez-la au mortier, faites la cuire auec eau roze, puis la paſſez à trauers d'vn linge blanc. Sur demie liure de telle graiſſe; ajouſtez-y vne once huile d'amendes douces, deux drachmes ſuccre-candi, demie drachme camphre, de cire blanche neufve, tant qu'il ſuffiſe : faites-le tout bouillir dans vn pot de terre vitree, à petit feu, juſques à la conſiſtence d'onguent, le remuant & battant pour le garder de bruſler & faire blanchir; cuit, ſerrez-le en vaze de verre bien bouché pour le beſoin. A tel vſage, ſeruent auſſi l'onguent fait de maſtic auec moüelle de cerf, ou de bœuf. Liniment de maſtic, auec huile omphacin. L'eau de blancs d'œufs. Le vert-jus de raiſin. Pommade faite auec huile d'amendes douces tiré ſans feu, cire blanche, & camphre: laquelle pommade, en outre, enleue & oſte le haſle du Soleil qui eſt ja en la Face. Le Cuir des MAINS ſe polit & blanchit, par ces moyens. Prenés ſix liures de melons tous entiers ſans les peler, ayans leur graine dedans, & dix œufs, jaune & blanc, la coque oſtee. Faites diſtiller tout cela, & en gardez l'eau, non ſeulement pour en lauer les mains, mais auſſi tout le viſage. Autre. Prenez deux liures mie de pain blanc, vne liure fleurs de feves, trois liures rozes blanches ou rouges, autant de lis d'eſtang, ſix liures laict de chevre, deux onces racine d'iris: diſtillez le tout au bain-de-marie. Lauez les mains auec la decoction de la racine d'ortie faite en vinaigre & vin blanc, & ce le ſoir allant au lict: en ſuite, le lendemain matin relauez-les auec eau fraiſche, & ſauon. La decoction des racines & fueilles de lierre, y eſt auſſi bonne. Frottez les mains auec onguent fait de cire, & d'huile d'amendes douces laué ſoigneuſement en eau. Autre onguent. Prenés beurre frés, huile d'oliue, graiſſe d'aigneau; aprés que ces choſes auront trempé dix ou douze heures, les fondrés ſur petit feu, dans vn pot de terre vernie, y aiouſtant de la cire blanche, auec vn peu de muſc ou de ciuete. Quelques fois le mois, les mains ſeront lauees auec eau & ſauon de bonne ſenteur. Ou auec eau diſtillee de mie de pain. Ou auec eau & ſon meſlés, aiouſtant à ces lauemens-cy, quelques eaux odorantes, comme de Damas, de naffe, d'eau d'ange, ou vn peu des huiles, de girofle, de canelle, d'aſpic. Tout d'vne venue, les Verrues ſeront oſtees des mains, pour les deliurer de tel enlaidiſſement. Le jus de limon fait mourir les Verrues : mais pluſtoſt & mieux, l'eau dudit jus, diſtilee au bain-de-marie. Le jus exprimé des fueilles & fleurs du bouillon-blanc, fait le meſme. Le jus des fueilles de la grande ſerpentaire, les fait fondre. La cichoree verrucaire, tant mangee en ſalade, qu'appliquee ſoit au viſage, aux mains, ou ailleurs, les guerit miraculeuſement. Le laict du Tinthimal : celuy du figuier ſauuage. Les huiles de vitriol, & de ſoulfre. Le graiſſe qu'on recueille du vieil couuercle d'vn vaiſſeau à huile, le faiſant fort eſchauffer au deuant d'vn grand feu, eſt ſinguliere contre les verrues. De meſme vertu, eſt le jus des branches & tronc du pourpier, les fueilles oſtees & pilees au mortier, puis y aiouſtant du ſel menu faiſant fondre les verrues dans quatre ou cinq iours, ſi l'on les en frotte ſouuent.

REMEDES *Garder la Face du haſle, &c.*

Blanchir les Mains.

Verrues.

REMEDES. VOILA les remedes dont se seruira la mere-de-famille, pour le soulagement des siens, attendant que le docte Medecin pouruoye plus amplement à la guerison des aiguës maladies, selon les necéssitez.

Remedes aux maladies pour les bestes : premierement de celles des Bœufs.

CHAPITRE VI.



D'où viennent les plus frequentes maladies des Bœufs.

IE traitteray en cest endroit, des maladies & cures du Bestail, par l'ordre que i'ay tenu à l'engeancement & conduite des bestes du mesnage; suiuant lequel le Bœuf sera le premier mis en rang. Les plus communes maladies des Bœufs, procedent du trop de trauail: ou du trauailler en temps & heures importunees de chaud, de froid, de pluye, ou de neige. Du manger herbes malignes ou autres mal qualifiees. Du boire soudain aprés le trauail encores estans eschaufez : ou de boire eau sale & puante. Du coucher dans estables malsaines, trop humides, peu esuentees, & sur lictiere mal-nette. De la piqueure des bestes venimeuses, & d'autres causes. Lesquelles maladies, le preuoyant pere-de-famille, destournera par ses seruiteurs, autant que l'art & la curieuse diligence, le permettront. Mais quelle solicitude qu'on employe à tel mesnage, il n'est possible de garentir entierement de mal, les Bœufs, où Dieu les a assubjetis auec tous autres animaux.

La cure des maux susnõmez.

Le mal du trop trauailler, se guerit par son contraire, assauoir; par reposer : & bonne nourriture, soit en la campaigne és herbages bien choisis, soit dans l'estable auec foin exquis, & bruuage d'eau tiede, blanchie auec de la farine, y mettans des vesses pilees : aussi par luy lauer la bouche & la langue, auec du vin & du sel: par l'estriller de tout le corps, le bouchonner, & frotter auec paille, iusques aux iambes; le nettoyer des pieds, leur ostant les espines & pierres qui s'y fourrent en trauaillant. Ainsi sera delassé le Bœuf, & tout-d'vne-main, s'il est blessé en quelque endroit, conuiendra y adiouster les remedes particuliers, selõ le mal.

De fouleure.

Estant foulé à la teste, ou au col (comme auient souuent par le ioug) faudra appliquer dessus, vn couple d'œufs rompus dans vn plat, leurs coques, moyeux & glaires, battues & meslees ensemble. Ou frotter les lieux auec coine de lard, sans rien de gras, qui soit de pourceau masle, icelle vn peu eschaufee: & garder aprés, que le Bœuf n'aille à la pluye ny au vent.

Escorcheure.

Les escorcheures du col sont gueries par emplastre fait de mouële de bœuf, graisse de porc, sain & graisse de bouc, en esgale portion. L'enfleure du chesnon; par onguent fait de racines d'aulnee bien cuites, pilees auec graisse de porc, sain de mouton ou de bouc, miel crud, encens, & cire neufue, l'en frottant trois ou quatre fois le iour, iusqu'à entiere guerison.

Enfleure. Meurtrisseure, Boiteure, leurs causes & remedes.

L'enfleure du pied, se guerit, y mettant dessus des fueilles du sureau, broyees auec sain de pourceau, attachees auec du linge. Et y ayant de la meurtrisseure, y sera mis vn emplastre fait de miel, de sain, & de son, bouillis en vin blanc; le retenant sur le mal trois ou quatre iours. Les Bœufs clochent & boitent par plusieurs autres causes, Si le pied est blessé

par le soc, y sera appliquee herbe de mille-fueille escachee, marc & ius, dont la playe sera tost rejointe. Si c'est de contusion à cause de coup feru, côuiendra bassiner le lieu auec vrine chaude, & y mettre dessus, emplastre de poix auec huile & vieil oinct. Si par nerf refoulé, les jambes seront bassinees auec huile & sel, mises dedans. Si de froid, faut frotter longuement le lieu auec vrine de beuf, vn peu eschauffee. Si par enfleure de genouïl, tel endroit sera bassiné auec decoction faicte de graine de lin, & de millet en vinaigre. Si par surabondance de sang sur le pasturô, faudra vser de scarification ou de cautere : puis guerir les playes auec beurre salé, & graisse de chevre. Quant aux dislocations, & fractions des membres, le plus asseuré remede est, de ne s'amuser point à les medeciner, pour le peu d'esperance de guerison : ains de tuer la beste, pour la manger au mesnage, ainsi tout ne s'y perd. S'il est cas que le beuf face quartier neuf, l'ongle du pied luy estant cheute, oignez luy le pied l'espace de quinze iours, auec onguent fait d'vne once de terebenthine, autant de miel, & autant de cire neufue : & au bout dudit temps, lauez le lieu auec vin tiede, dans lequel aura esté boüilli du miel. Les cornes des bœufs estans esbrâlees par la force du ioug en tirant, serôt r'asseurees & deslassees, en les fomentans auec decoction de vin où auront boüilli fueilles de sauge, & de lauande : apres, en oignant le sommet de la teste durant cinq ou six iours, auec onguent fait de cumin pilé, bol-armene, miel, & terebenthine. Auenant que la corne soit estorce ou esclatee, frottez-la vne fois le iour, quinze de suite, auec onguent fait de six onces terebenthine, d'vne once gomme d'Arabie. Puis enuelopez la corne, d'vn meslange composé de bol-armene, & huict ou dix blancs d'œufs, qu'estendrés sur des estoupes, où ayant demeuré trois ou quatre iours, lors seché, sera osté : & en sa place, espanduë de la poudre de sauge, dont la corne sera saupoudree, mesmes ses racines ioignans à la teste. La douleur de teste se recognoit à la reume, que le bœuf iette en abondance par les yeux & la bouche, lui descendant du cerueau : il a la face enflee & chaude plus que de coustume, est beaucoup tourmenté de ce mal, ainsi que son impatience le monstre. Pour l'en guerir, l'on luy fera attirer par les narines, du vin dans lequel aurez infondu des aulx pilez : & apres la teste luy sera bassinee, auec decoction faicte en vin de fueilles de marjolaine, ruë, lauande, noier, laurier. L'œil chassieux, est gueri par collyre instillé dedans, fait auec vne once de myrrhe, deux d'encens fin, & autant de saffran puluerisez, & dissouts en eau de cisterne. Ou par autre collyre de ius des racines & tiges de pauot sauuage, auec miel. Ou par cataplasme de farine de froment appliqué sur l'œil. La taie de l'œil se fond, auec onguent de sel ammoniac & miel. A la diminution de la veuë, le bœuf n'ouurant les yeux qu'à demy, est remedié par le tirer du sang dessous l'œil, & en suite, luy instiller souuent dans l'œil, du miel liquide. Pour esclaircir l'œil trouble & nubileux, l'on y soufflera dedans, poudre subtile d'os de seche, succre candi, & canelle. A l'enfleure de la bouche & du palais, faut tost remedier pour l'importance du mal : ce sera en perçant l'enfleure auec la lancete, ou auec le feu, pour en faire vuider le sang corrompu. De mesme sera fait pour guerir les tumeurs de la Langue, dont elle est enflee : puis on la frotrera auec huile & sel, iusques à entiere guerison. Les vlceres de la langue, seront consolidees par l'onguét fait d'aloé, d'alun de roche, & de miel rozat : la lauant

Remedes. *Des cornes.* *Des maux de la Teste.* *De l'œil.* *De la bouche.* *De la lãgue.*

apres auec du vin tiede, dans lequel aura bouilli de la sauge, ou autre herbe dessicatiue. L'enflure des Testicules, se perd par la frequente onction de sain doux: ou en le bassinant auec fort vinaigre, dans lequel auront esté infondues, bouze de bœuf, & craie blanche. Quand la peau tient aux os de maigreur, ou d'autre langoureuse cause, faut bassiner tout le corps du Beuf auec vin & huile meslés ensemble, frottant le poil contremont plusieurs fois le jour: & ce vn peu violemment estant au Soleil, ou en estable chaude non venteuse. La colique est vne violente maladie qui tue les bœufs, sans prompt remede. Elle leur auient de lassitude, plus au Printemps qu'en autre saison, à cause que lors ils abondent en sang. La violence de ce mal, leur oste le mãger & le repos, se jettans & veautrans à terre, sans se pouuoir tenir ni arrester, auec grande douleur, suans & gemissans. D'és qu'on s'apperceura de ces choses conuient inciser la peau du Beuf en diuers lieux, comme sur les espaules, & vn peu au dessus de la queuë, pour en faire sortir du sang, aussi lui couper vn peu du bout des oreilles, d'où sortant du sang, la guerison s'en ensuiura; sinon, elle sera desesperee. Faudra en outre, lui broier le ventre auec vn gros baston rond, que deux hommes tiendront, vn de chacun costé, pour lui faire amollir la peau, & que le sang se descaille pour sortir. Aussi, l'on pourmenera longuement le Beuf, lui presentant de coup à coup, à manger du foin delicat, & du pain de millet; non du sel, parce qu'en ceste maladie, il est contraire. Le Morfondement, est aux Beufs, maladie presques incurable, pour peu qu'on la laisse posseder: & encores, comment qu'on les guerisse, si n'en sortent-ils jamais bien sains, demeurans lasches au trauail, sans se pouuoir engraisser. Leur poil est herissé, en plusieurs endroits du corps, non applati. cognoissance certaine d'auoir esté morfondus. Le Pisse-sang, va communément de compagnie auec le Morfondement. Les remedes à ces maux, sont les suiuans. L'abstinence en est le premier. Partant, dés incontinent qu'on verra le bœuf se coucher à terre pressé d'angoisse, soudain se releuer, tordre la teste, & le reste du corps, auec inquietude, ostez-lui le manger & le boire; sur tout, ne permettez qu'il boiue aucunement ni eau, ni autre liqueur: car buuant, n'y auroit plus d'espoir de guerison; mais luy sera donnee ceste medecine, qu'on compose de trois onces de millet, autãt de graine de cheneve en poudre, boüillies en deux pintes de vin blanc; y ajoustant vne once de theriacle, & deux de saffran. Autre. Prenez deux liures de miel, six onces tartre de bon vin, vne once de canelle, du laict de vache vne chopine, & faictes aualer ce bruuage au bœuf. Autre bruuage est fait auec vne pinte, mesure de Paris, d'eau de plantain, vne chopine d'huile d'oliue, autant de bon vinaigre, deux onces poudre de cougourdes sauuages, autant de celle de coque d'œufs. Aussi cestui-ci est fort profitable au bœuf: vne escuellee d'vrine, vne escuellee & demie d'huile d'oliue, six œufs frais, de suye de four, ce que la main peut contenir: tout cela batu ensemble sera donné au bœuf. L'huile de noix auec du mitridat, est bon remede à ce mal. Pour oster la douleur qui tourmente le bœuf, luy faut lier les oreilles, les battre auec vne verge iusqu'à ce qu'elles deuiennent rouges: lors conuient les inciser, perçant les petites veines, qui, par ce moyen, y apparoissent, dont sortira du sang presque vert: ce fait, donnerez vn peu de sel au bœuf, & le pourmenerez. Au flux de ventre: l'abstinence du manger & du boire sont necessaire, seule

Remedes des Testicules.
De la peau tenant aux os.
De la Colique.
Du Morfondement. & Pisse sang.
Flux de ventre.

seulement sera donné au bœuf à manger des fueilles d'Oliuier sauuage, tendres,& des ieunes iettons de rozeaux sauuages. Et ce bruuage,fait auec trois onces graine de meurte, des fueiles d'origan,d'auronne de iardin,vne liure de chacune cuites en eau, apres luy donnãt à manger des fueilles de laurier. A la Constipation du ventre, n'y a meilleur remede que l'aloës hepatique en poudre donné à boire auec eau tiede au matin, durant cinq ou six iours de suite. Pour guerir la Roigne du bœuf,l'on le frotte auec compositiõ faite de soulfre,d'aulx,de sarriete,de noix de galle,de suie,de marrubium, meslez ensemble auec vinaigre. Ou frotter le bœuf, auec onguent composé de son vrine, de poix-resine fonduë en vin blanc,& de beurre salé.

REMEDES. *Ventre constipé. Roigne.*

REMEDES POVR LES CHEVAVX.



PLVSIEVRS maladies aduiennent souuent aux Cheuaux par trop de sang: ce que preuenant, conuient les faire saigner lors qu'on s'apperceura les Cheuaux se frotter la queüe contre les murailles, ou autres lieux où ils peuuent atteindre, signe de surabondance de sang. Et de peur de faillir, sans autre indice, ce sera de deux en deux mois, vne fois, la Lune estant vieille, qu'on leur tirera du sang. Au Morfondement du Cheual est remedié par ce bruuage. Prenez scamonee, turbith, aloës, sené, agaric, momie, galange, demie once de chacun: reglisse vne once, girofle autant, saffran, trois drachmes, saffran bourg deux drachmes, huile d'oliue vne liure, le tout puluerisé & meslé dans vne pinte vin rouge, & donné à aualler au Cheual. Au Refroidissement; par le sang de pourceau chaud, battu auec du vin: puis conuient bailler à boire au cheual, de l'huile d'oliue & du miel, dans lesquels aura boüilli de la rue, y adioustant vn peu de mastic: & à manger des fueilles de rezeau & de millet, & de l'herbe de chien-dent, l'abbruuant d'eau tiede blanchie auec de la farine d'orge. A la Toux; le bled laué,puis cuit & seché, meslé auec du miel mangé est fort bon. A la Pousse; ou defaut de respiration, est propre ce bruuage. Faictes cuire dans trois seaux d'eau,vn petit chien de trois sepmaines, iusques à la consomption de la moitié de l'eau, & que les os du chien se separent de la chair, y ajoustant sur la fin, du succre, gingembre, & poivre, de chacun demie once. Donnez de ceste decoction-là au cheual, durant trois matins, par inegales mesures,à sçauoir,le premier,cinq chopines:le second, quatre: le tiers, trois; & apres faites courir le cheual tant qu'il pourra. Le foin qu'il mangera durant lesdits trois iours, sera arrousé auec la decoction susdicte. Le cheual poussif, reçoit aussi grand soulagement par ces remedes-ci. Faites poudre de graine de Paradis,souphre,seneué,autant de l'vn que de l'autre, qu'infuserez dans l'hydromel, & en ferez des pillules, chacune de la grosseur d'vne noix, pour en donner au cheual, vne chacun matin, auec du vin rouge. Ce bruuage-ci est aussi fort bon à ce mal. Gingembre, girofle,graine de fenoüil,cumin,racine de galange,autant de l'vn que de l'autre, le tout en poudre, auec vn peu de saffran & meslé ensemble, sera mis dans

Sang nuisible. Morfondement. Refroidissement. Toux. Pousse.

Remedes. du gros vin rouge, y ajoustant demie douzaine dœufs· Autre. Agaric & fenugrec, en vin rouge. Le fendre des nazeaux, est inuenté pour donner respiration aux Cheuaux, afin de les garder de tumber poussifs. La Morue, se guerit auec parfum fait d'encens, de soulfre, dorpin, grains de genevre, le faisant attirer au Cheual par les narines, en lui accommodant vn sac sur la teste, à ce que le parfum ne se perde. La Gourme, sera estuuee, auec la decoction chaude de guimauues, semence de lin, ruë aluine, & fueilles de lierre terrestre, faite en eau, y aiant longuement bouilli aprés, le lieu sera oinct auec huile laurin, & beurre frais. Est requis appliquer sur le mal, emplastre fait auec racines de guimauues, & oignons de lis, bouillis jusques à deuenir en paste: puis y mettre du leuain de segle, & du vieil oinct, dont le tout sera incorporé ensemble. Et tandis que l'emplastre sera en son lieu, l'on souflera aux nazeaux du Cheual vn couple de fois le jour, de la poudre faite d'euforbe, & d'ellebore noir, par esgale portion: ou bien, sera mis auec vne plume, dans les nazeaux de l'huile laurin en quantité, par le moien desquelles choses, le Cheual iettera par là, vne partie des humeurs de la Gourme. Si l'apostume ne se creue d'elle-mesme, la faudra percer à-tout la lancette, ou le fer chaud, puis consolider la plaie, par les remedes ordinaires. A la Bosse faut faire onguent auec des herbes d'aluine, & de ache broiee & incorporee en vieux oinct, & en engraisser le mal. Le Iauarre est gueri par ce moien. Faites emplastre auec des aulx & oignons pilés; les incorporant en moustarde faite au vinaigre. Autre. Du blanc du pourreau pilé auec vert-de-gris, & sain vieux, se fait vn tres-bon onguent pour ce mal. Les Grapes, Malandres, & vifues Roignes, sont gueries dans peu de temps, par ces remedes. Faites lessiue en eau claire auec vne partie de chaux neufue; & l'autre, de cédres de sarment de vigne, de cossats de pois, & de fiente de geline, dont lauerés les lieux malades du Cheual: puis oindrés auec cest onguent. Prenés du soulfre, & du vert-de-gris, autant de l'vn que de l'autre, mettés les en poudre, & icelle dans vne chopine d'huile d'oliue, en vn poëslon, pour y bouillir, jusques à la consistence d'onguent. Autre à mesme effect Litarge d'or, couperose, soulfre vif, autre soulfre mortifié, argent vif, vne once de chacun: vieil lard deux onces, & le fiel d'vn bœuf ou d'vne vache: les choses susdites, puluerisables, seront mises en poudre meslees & incorporees auec le lard & le fiel, dont sortira l'onguent requis. Au Farcin, est remedié en oignant le lieu, auec huile de genevre, l'espace de quatre jours, soir & matin, l'aiant premierement deschargé de poil auec le rasoir: à condition, que telle partie, ne soit aucunement mouillee auant que le poil y soit reuenu. La veine du col sera ouuerte, pour en tirer du sang asés abondamment, ne laissant manger le Cheual, de quatre heures aprés la saignee, Lui sera donné à manger auec son auoine, six jours durant, de la poudre suiuante. Prenés cumin, graine de lin, fenugrec, sileris montani, de chacun deux onces, soulfre vif quatre onces, puluerisez & meslés le tout ensemble. Aprés les six iours, ferés manger au Cheual auec l'auoine, des racines couppees menu, de bouillon blanc, de valeriane, de parelle, autant d'vne que d'autre, & de toutes ensemble, vne poignee à chasque fois que lui donnerés l'auoine. Le matin qu'aurés commencé à lui donner ces racines-là, faites-le saigner de la veine du col, sans lui tirer beaucoup de sang, le gardāt de manger & boire, quatre heures aprés, &

Morue. *Gourme.* *Bosse.* *Iauarre.* *Grapes.* *Malandres.* *Roignes.* *Farcin.*

& le reste du iour, le traiterés auec bon foin & auoine, sans lui donner, ni des poudres, ni des racines susdites: mais si ferés bien les six jours aprés de suite, car auec l'auoine, vn soir lui baillerés de la poudre, & le lendemain à semblable heure, des racines, alternatiuement, vne fois chacun jour, de l'vne ou de l'autre, ainsi continuant durant six iours: puis autres six iours, ne lui baillerés que du bon foin & auoine, par lequel traittement le Cheual sera deliuré du Farcin, tres-fascheuse maladie, & contagieuse: toutes bestes cheualines la prenans comme peste, dont est necessaire separer les malades du Farcin, des saines: voire, & nettoier curieusement, & estables & mangeoires, que mal n'en auienne à toute la troupe du bestail cheualin. Le Cheual sera laué trois ou quatre jours de suite, auec eau en laquelle auront bouilli de la iombarbe, morelle, orties griesches. Les plaies du Farcin sont gueries y mettant dessus, de la poudre de miel & de chaux, cuits & rostis ensemble par egale portion. Contre les Courbes, faut emploier cataplasme fait de sauge broiee, auec sel ammoniac, farine-folle de moulin, & vinaigre. Contre les enflures des genoux faites paste auec suie de cheminee puluerisee, & vn peu de farine, destrempees en huile d'oliue, & l'appliqués sur les enflures. Les Suros se guerissent, par emplastres faits d'vn oignon cuit sous la braise reduit en paste, meslé auec de la cire fondue, & du sain de pourceau. Des racines de mauues, & graine de moustarde, cuites & incorporees auec fiente de beuf: mais auant l'application, conuient raire le poil de la partie malade. Aux Auiues, le plus prompt remede, & le meilleur (pour garentir de mort le cheual) & le plus asseuré, est d'arracher les Auiues auec la lancete, ce que fait l'expert mareschal, auquel faut recourir promptement. Telle maladie procede d'imprudence, abruuant le Cheual suant & encores chaud du precedent trauail, dont il perd & repas & repos, ne voulant manger, ni s'arrester en vn lieu, ains pressé de grande douleur, se couche & remuë auec inquietude. Il a les aureilles froides, signe du mal des Auiues lesquelles arrachees, le Cheual sera enuelopé d'vne couuerture & promené, iusques à ce que les aureilles lui soient reuenues chaudes, lui faisant manger du bon & delicat foin, & boire de l'eau tiede, blanchie auec de la farine, y mettant du sel dedans. Aprés par repos & bon traitement, remettre le Cheual en santé. L'Encœur est vn autre mal qui despesche tost le Cheual: de mesme qu'au precedent conuient recourir au mareschal, pour arracher auec ferremens la glande, qui s'enfle en la poictrine. L'Estranguillon est aussi du gibier du mareschal. Ce sont glandes qui procedent de l'humeur descendant du cerueau refroidi, sous la gorge du Cheual. Il conuient les piquer auec la lancette soir & matin, oignant souuent auec du beurre frais, toute la gorge & tandis couurir la teste du Cheual auec du drap pour le garder du froid, & tenir le Cheual en estable chaude. L'Eschaufement de Gueule, est gueri par le seul lauer auec fort vinaigre souuent reïteré, de la Gueule & de la langue. La veuë trouble, par le souuent lauer des yeux, auec de l'eau courante de riuiere ou fontaine, y aioustant du ius d'esclaire, dont l'on instillera tous les iours vne fois dans l'œil du Cheual. La blessure de l'Oeil, par Cataplasme fait d'aigremoine & de betoine, pilees ensemble, y meslant deux aubins d'œuf. Le Cheual trop trauaillé, se deslassera par vn emplastre mis sur les reins, composé de poix noire, bolarmeni, sang de dragon, oliban, mastic, noix

REMEDES. *Courbes.* *Suros.* *Auiues.* *Encœur.* *Estranguillon.* *Gueule eschauffee.* *Veüe trouble* *Oeil blessé.* *Lassitude.*

noix de gale, de chacun poids esgal, l'emplastre estant appliqué chaudemẽt, où il demeurera tant que le cheual soit gueri. Les jambes & les cuisses du cheual, seront frottees longuement auec onguent fait de farine de froment, d'huile d'oliue, & moyeux d'œufs, dont il sera deslassé. Et les playes du dos, gueries par le jus de la veruaine, dont elles seront frottees; ou par la poudre de ladite herbe, à faute de la trouuer fraische. A cela est aussi bon, le jus d'esclaire. La poudre de fiente de geline, mises sur les playes, les cõsolide & desséche: le mesme fait aussi, la poudre de sauates bruslees. L'enfleure, sous la selle se resoudra, appliquant dessus, comme mortier, de l'ardille, qui est vne terre forte, destrempée auec vinaigre. Celle des iambes, auec ius de mauues, miel, & vinaigre, bouïllis ensemble, en estans frottees matin & soir. Celle des Testicules, auec bouïllie faite de croye, du sel, & du vinaigre, dont l'on les frottera plusieurs fois le iour. Aussi par ce remede. Faites parbouillir en eau, de féves, pour les despouiller de leur pellicule & attendrir: aioustez-y le double du cumin, & les cuisez ensemble dans du vinaigre: puis mettez les dans vn sachet de toile, & iceluy fort chaudement, sera appliqué & attaché au lieu dolent. La Gale aux Pasturons, par frotter souuent & rudement auec de la paille, aioustant vne onction faite auec de l'huile de noix, & du soulfre: de seul huile de cade, y est fort bon aussi. A l'eschauffement, le souuerain & singulier remede est de bailler à aualer au cheual, deux onces d'huile d'oliue, auec vne chopine de vin rouge, si c'est en Esté, & en Hyuer, y adiousterez vne once d'huile de surplus. Pour la retention d'vrine, sera faite fomentation de parietaire, ditte aussi esparcete, senesson & asperges, en esgale portion, cuites ensemble, & appliquee auec sachets sur les plus proches lieux de la verge, là y faisant tenir auec des bandes. Les testicules seront à telle cause frottez & bassinez, auec la decoction, de cresson, parietaire, & racine de pourreaux. Et sera donné à boire au cheual, le ius de chous rouges, auec du vin blanc. La durté de ventre la plus dangereuse, auient aux cheuaux par trop manger du grain, dont, forbus, extremement enflez, ils meurent sans prompt secours. Le remede à cela est de luy donner vn clystere fait de la decoction de mercuriale, parietaire, mauues, branche vrsine, auec miel & huile; puis lui oindre le ventre auec de l'huile, & le frotter auec vn bastõ rond, par deux hommes chacun d'vn costé, commençans par le deuant, apres luy estouper le fondement, & le mener promener doucement & longuement, & iusqu'à ce qu'il ait rendu le clystere & fienté. Ces bruuages y sont aussi propres. Prenez de la poudre des fueilles de ruë sauuage, & de la graine de ladite herbe, destrempees en vin rouge: racine de flambe iaune, auec grains d'anis, & de opopanax, infusez-les dans trois onces d'huile d'oliue, & autant de vin rouge: & de l'vn des deux, en baillez à aualer au cheual, durant trois ou quatre iours. Contre le flux de ventre, seruira ce bruuage fait auec farine d'amidon, poudre de galles, & vin vermeil: lui frottant le ventre auec huile rozat, & vn peu de sel. A l'encloüeure, faut premierement en oster la cause, qui est le cloud, & au trou d'iceluy, mettre de l'huile bouillant, auec du sel vn peu. Mais le cheual ayant porté l'encloüeure plusieurs iours, & à cause d'icelle, clochant, le pied sera premierement desferré, & deschargé du nuisible, l'en nettoyant tres-bien: apres sera fomenté auec huile chaud, & sucre: ou biẽ l'on mettra dessus, vn emplastre fait auec sain de pourceau, sel, & eau:

Playes au Dos. *Enfleure au Dos.* *Aux Iambes.* *Aux Testicules.* *Gale aux Pasturons.* *Eschauffement.* *Faire Vriner* *Ventre constipé.* *Flux de Ventre.* *Encloüeure.*

ayant au preallable rempli le creux,où estoit le cloud, auec de la poix & du sain fondus. Le fer sera r'ataché au pied, l'y faisant tenir seulement auec deux clouds, attendant l'entiere guerison. L'ongle du pied tendre, sera endurcie, & se maintiendra en bonté, par l'onguent fait de la racine de mauues bouïllies longuement, pilees auec miel & farine, dont elle sera souuent oincte, de mesme la coronne du pied & le talon. Pour engraisser le cheual maigre, plusieurs moyens y a-il, aioustez au repos; & au bon traitement, de foin & d'auoine; comme de luy donner auec l'auoine, vne poignee de froment mouïllé, ou du seigle, du fenugrec, des faseols, des lupins, des féves bouïllies, & autres choses. Mais de tous les moyens, les plus propres sont ceux du Printemps, par le vert qu'on fait manger aux Cheuaux; & du vert, l'herbe de la Luzerne, ou sain foin, est la meilleure; laquelle fraischement coupee, donnee au cheual, l'engraisse dans douze ou quinze iours: le purgeant & faisant vuider, les trois ou quatre premiers iours, si bié que par apres, s'en rend dispost & gai, se paissant auec apetit de tous fourrages, qu'en suite de la Luzerne, luy voudrez donner. L'herbe de l'orge, est aussi bonne à ceci, baillee à manger au cheual, pour d'icelle, seule, le nourrir durant le temps que l'herbe demeurera tendre, la lui donnãt en la cresche, petit à petit, non beaucoup à la fois, de peur de le degouster, sans le faire boire aucunement: ains au lieu du bruuage, l'herbe de l'orge sera trépee dans l'eau (seiournant en vne auge à l'estable) à mesure qu'on la met en la cresche. Aucuns purgét leurs cheuaux, auec des tendrons de saule, qu'ils font couper à la cime des branches des arbres, tous les matins à la rozee: auec laquelle font manger tels tendres iettons, aux cheuaux. C'est seulement pour trois ou quatre iours, qu'on les nourrit de telle viande, ce petit terme estant suffisant de les purger. Autres font manger le vert au pré, y mettans les cheuaux dés l'aube du iour, pour y paistre l'herbe, tandis qu'elle est chargee de rozee: les en retirans sur le chaud du iour, & les y retournans sur la vespree. Mais le cheual paissant en la campaigne, demeure plus à se remplir que par les precedés moyens. Tous lesquels tendent là, que de renouueller le cheual, dont apres il s'engraisse par bonne códuite, de la nourriture & du trauail. Il y en a qui font defferrer leurs cheuaux, auant que leur donner le vert, les font purger par bruuages, & saigner, pour les descharger d'humeurs. Aussi les laissent dans l'estable sans lictiere, les contraignant se coucher sur leur fiente, & d'icelle s'en couurir le corps, ne les estrillans nullement, durant le temps de tel traictement, par lequel les cheuaux se renouuellent, deuenans comme poulains. Puis remis à leur ordinaire, sont pansez de la main, & referrez, pour reprendre les erres de leur precedent seruice. Les mousches ne nuiront aux cheuaux, si on les frotte par tout le corps, auec des fueilles & iettons de courges, y faisant attacher leur ius, & apres y passer dessus du sain auec le plat de la main. Le mesme fait l'onguent composé auec poix, & graisse, meslez & fondus ensemble, y aioustant de la farine d'ers; si l'on en frotte les cheuaux: lesquels moyens seruiront aussi aux bœufs, pour ne donner prise sur leurs corps, à aucune mousche.

REMEDES. *Affermir l'Ongle du pied.* *Engraisser le Cheual.* *Contre les Mousches.*

REMEDES POVR LES ASNES ET MVLETS.



Es Bestes estans sujettes à semblables maladies, que les cheuaux, par semblables remedes aussi, serōt elles gueries. Il est vray, qu'elles en ont quelques particulieres, prouenans de la particularité de leur naturel. Mais difficilement peuuent-elles estre distinguees, pour le peu de difference qu'il y a des vnes aux autres. Ce qui sera laissé au iugement du mesnager, afin que par le Mareschal, soit remedié aux maladies de ses bestes Cheualines selon les occurrences, mesmes de celles de ses Asnes & Mulets, les plus importantes: sur tout, de celles dont la cure requiert la main du Mareschal, assauoir, le fer & le feu.

REMEDES POVR LES BESTES A LAINE.



Lieu IV. Chap. XIII.

E Bestail à laine, Moutons & Brebis, est sujet à plusieurs & diuerses maladies, dont la pluspart procedent de mauuais gouuernement, soit du logis, soit de la maniere de les mener paistre aux champs, à quelles heures, en quels pastis, combien de temps les y tenir, & autres circonstances remarquees au chapitre de leur engeancement & nourriture: où pourront estre prins des bons preseruatifs, salutaires à cest imbecille animal. *Peste.* La Peste est leur plus dangereuse maladie (ditte en Languedoc, *Bouffade,*) tuant le bestail dans fort peu de temps, s'il n'y est remedié de bonne heure. En Esté & en Hyuer, ce bestail est plus sujet à prendre la Peste, qu'en autre saison de l'annee; pour lequel danger preuenir, on luy fera boire, durant quinze iours, au commencement du Printemps & de l'Automne, au matin allant au pastis, de l'eau en laquelle auront trempé de la sauge & du marrubium, dix ou douze heures. Aux bestes qui se trouueront frapees de ce mal, le susdit bruuage sera continué, & en outre baillé du vin & eau, auec soulfre & sel, trois fois autant. Mais pour vn preallable, telles bestes malades, seront separees des saines, & celles-ci, remuees en nouueau lieu: leur donnant aussi du soulfre & du sel, auec vin & eau, comme és malades, par ces moyēs les deliurant d'infection. A quoi, par dessus tout autre remede, le changement d'air seruira, pourueu que sans delay, cela soit fait, dés qu'on s'apperceura le mal estre entré au troupeau; que le lieu soit sain & esuenté, & que les estables soyent bien nettes. Les premieres estables seront tout d'vne main, curieusement nettoyees & parfumees auec des herbes odorantes qu'on y bruslera dedans, pour en chasser l'infection: où toutesfois, l'on ne ramenera le bestail, que le mal ne soit du tout passé, n'y restant pas mesme l'apparence, pour tant plus seurement conduire vostre troupeau. *Roigne.* La Roigne est aussi vne fascheuse maladie, trainant les Brebis à la mort, auec langoureuse maigreur. Elle leur auient au dos, par pluyes, & morfondures, se donne & prend comme peste. Pour en preseruer le bestail, conuiendra pour vn preallable, ne le mesler iamais auec aucun qui soit roigneux, ains ne paistra qu'auec bestes saines. Apres auoir tondu les Moutons, & Brebis, l'on les lauera auec eau où auront trempé de

la sauge,& du marrubium:ou auec eau salee,au defaut de celle de la mer par en estre esloignés. Sechee de ce lauement, l'on les frottera auec du sain de porc,dans lequel aurés mis du soulfre puluerisé. Estant le Bestail ja saisi de Roigne,en sera guery par lauement fait de la decoction de lupins,vin blanc, & huile de noix,& meslés ensemble en egale portion:Par la decoctió de pómes de cyprés:par l'onction du seul huile de cade:Par l'onguent,auec huile de noix & soulfre:Par le seul lauement,auec vieille vrine:Par la lessiue,faite en eau auec cendres, où auront longuement bouilli de tendres jettons de geneure,trõçonnés.Mais auec beaucoup d'efficace,sera guerie la roigne des bestes à laine & à poil,par cest onguent.Prenés couperoze, argent vif, vert-de gris & alum de glace par egale portion, le tout mis en poudre, sera meslé ensemble dans du vieil oint,& farine de lupins, ou cendres communes. C'est pour bestes d'aage, non pour aigneaux, dont la tendre ieunesse ne pourroit souffrir la violence de l'argent vif, de la couperoze, & de l'alun de glace,pour laquelle cause, l'on ostera de l'onguent ces choses,estant question de l'emploier és aigneaux, qui receuront tous les autres remedes indifferemment. A vne autre espece de Roigne, est aussi sujet ce bestail, tresfascheuse & importune, car elle le prend au museau l'empeschant de paistre.Les Anciens François l'appelloient, Poacre. Elle leur vient de la rozee, paissans sur les guerets hors heure. Le remede est, l'onguent fait auec huile de cheneui,alum de glace,& soulfre vif, l'appliquant dessus le museau, sur le soir au retour du pastis, pour y demeurer toute la nuict, car le matin ne seroit à propos,le paistre le rendant inutile. L'ardeur du Soleil: principalement celuy du mois de Mars,offense tellement le cerueau des Moutons & Brebis,que tous estourdis ne font que tournoier sans vouloir manger.Ce mal est appellé, Auertin, par d'aucuns François, & en Escosse auec raison, Estourdi. Il se guerit par le suc de la poiree ou bete,le faisant boire à l'animal,& mãger des fueilles de ladite herbe. Aussi par le jus de l'oruale ou toutebonne,instillé dans l'oreille de la beste,soit-elle ieune ou vieille. La Toux se perd,lauant les nazeaux auec du vin,dans lequel l'on aura pilé des amendes. Aussi,par boire au matin du vin blanc, auec huiles d'amendes douces, & aprés donner à manger à la beste,de l'herbe ditte, pas d'asne, & à aualer du ius d'aigremoine auec du vin. A la Difficulté d'Halener, ne se treuue meilleur remede,que de fendre les nazeaux,& coupper le bour des aureilles à l'animal,comme l'on fait aux cheuaux,pour semblable cause. A l'Enfleure du Ventre,par auoir mangé des meschantes herbes, sera remedié tirant du sang des veines des leures& de celles de dessous la queuë prés du fondemét, puis luy faire boire de l'vrine d'homme. La Morue du bestail à laine, est incurable estant vne fois formee.Elle est venimeuse, estant facilement prinse par les bestes saines:lesquelles, comme recerchans leur malheur, accourent ainsi qu'au sel,à la mangeoire des Brebis morueuses, y leschans la morue qu'elles y treuuent,dont elles s'infectent de tel mal.Parquoy,apres auoir retiré les bestes morueuses en estable separé,& essaié les remedes du cheual en semblables maladies,s'ils ne profitent dans trois iours, les pourrés bien faire ietter en la voirie.Pour la Morsure de bestioles venimeuses sera donné à boire de la nielle en poudre auec du vin, & appliqué dessus le mal,emplastre de fien de Pourceau.Pour faire choir les Vers qui s'engendrent és plaies des

REMEDES. *Poacre.* *Auertin.* *Tou[x]* *Difficulté d'Halener.* *Enfleure du Ventre.* *Morue.* *Morsure de bestioles.*

REMEDES. *Fieure.* *Iambe rompue.* des Brebis, de quelle cause qu'elles soyent, ne faut qu'y tenir de la chaux neufue en poudre, la y faisant attacher auec huile de cade. A la Fieure, le remede, est la saignee de la veine de l'œil droit, ne souffrant que la beste boiue aucunement de quelques jours aprés. Pour la Rupture de la Iambe, faudra premierement tondre le poil du lieu, aprés l'oindre auec razis molifié en saliue d'homme & y appliquer vn emplastre de poix noire : & ayant remis la jambe, la lier proprement auec des bandes, y ajoustant des bastons pour la tenir droite, & de telle sorte l'accommoder, que la beste puisse aller aux champs paistre, sans en destourner la guerison.

Remedes pour les Cheures.



PAR semblales remedes qu'on employe en la cure des maladies du bestail à laine, seront medecinees, celles de cestuy-cy à poil, pour la sympathie de leurs naturels, souffrant communication de nourriture. Et bien qu'on recognoisse quelque diuersité de complexions entre les brebis & Cheures, si n'en seront pourtant leurs maladies distinguees, pour les traicter diuersement. Ou ce sera, en certaines particularités, que l'expert berger remarquera, & y pouruoira selon les experiences, sans estre besoin d'amplifier d'auantage ce discours.

Remedes pour les pourceaux.



LE premier sera, de tenir nettement leurs estables & mangeoires, leur faire bonne lictiere, ne souffrir de hanter autre bestail : mesme la poulaille sera bannie de leurs estables, parce que les plumes & fientes de la volaille, importunent beaucoup les Pourceaux. Ces choses tendent à Preseruer les pourceaux de maladie, à plusieurs leur saleté & gourmandise, les ayans assujetis. Quand l'on s'apperceura les Pourceaux n'estre si esueillés que de coustume, ayans la mine triste, sans apetit, portans les aureilles pendantes, lents au cheminer, trainans leurs jambes de derriere, c'est signe de mal futur. Dont encores serés mieux asseuré, par les soyes du dos qu'on leur arrachera, desquelles ayans saigneuses les racines, vous ferót comme voir à l'œil, la maladie estre ja arriuee. Leur indisposition auient quelquesfois, par auoir mangé de mauuaises herbes, laquelle ne se conuertira en maladie, si leur faites digerer tels mauuais morceaux : ce que ferés par abstinence, les tenans enfermés, sans manger, dixhuict ou vingt heures. Au bout de tel terme, leur baillerés à boire bonne quantité d'eau tiede, dans laquelle aurés fait tremper, durant douze ou quinze heures, des racines de concombre sauuage pillees. Ce leur sera singulier preseruatif contre les maux contagieux, de peste & autre, que de tenir dans leurs auges, des racines d'afrodille concassees : à ce que leur bruuage ordinaire, tire la substance de telle racine. Le charbon du bois de tamaris esteint dans le boire des Pourceaux, leur sert de bon preseruatif contre les venims : & seroit à souhaiter, leurs auges estre faites de tel bois, pour leur continuer ce bon seruice. Touchant la Peste pour vn prealable faut changer d'aër (non seulement de logis) en lieu

Peste.

en lieu esuenté, comme j'ay dit des brebis, & le seigner sous la langue. Là les ferés nourrir, plus auec le boire qu'auec le manger : mais boire, dans lequel aurés fait bouillir herbes fresches, y meslant tous-jours de la farine d'orge parmy. Pour corriger aucunement la Lepre (car de la guerir du tout ne se peut) l'on saignera le Pourceau sous la queuë : l'on fera souuent baigner dans l'eau : l'on ne luy espargnera le boire : & sur tout, l'on les logera nettement, sans souffrir demeurer aucuns fiens pourris dans leurs estables, ains leur tenir tous-jours bonne lictiere. La saleté estant principale cause de telle maladie. Les Pourceaux deuiennent quelquesfois enflés par trop manger de fruits en la saison. La decoction de chous rouges, beuë, les des-enflera, voire les chous mesmes, leur en donnant à manger auec leur prouende. La fueille de meurier bouillie en eau, sert aussi en tel endroit. Au Catarre & enflures des glandes au col, aprés auoir saigné le Pourceau sous la langue, l'on frotte les lieux enflés, auec du sel & farine de froment meslés ensemble. La decoction des herbes & racines de concombres sauuages, est salutaire à ce bestail se treuuant mal d'auoir mangé des meschantes herbes : parquoy, ne leur espargnés tel bon remede, le reiterant souuent sans crainte d'exceder. REMEDES. *Lepre.* *Catarre.*

Remedes pour les Chiens.



PLVSIEVRS maladies des Chiens, seront curees par semblables remedes, que celles des bestes à laine, pour la conformité de leurs mœurs, en plusieurs choses. Et les maux suyuans, par ces moyens-cy. Pour la Rage. L'on preuient ce furieux mal, dés la premiere jeunesse du Chien, en luy tirant le nerf du bout de la queuë, dont j'ay parlé ailleurs : ainsi estant creu dés toute ancienneté. Aussi pour la mesme cause, leur oste on vn nerf qu'ils ont sous la langue. Mais pour le mieux, conuient entendre que les Chiens sont tourmentés de diuerses sortes de Rage, distinguees en sept especes, comme aucuns ont escrit, dont les deux premieres sont incurables. Es cinq derniers (par n'estre tant venimeuses que les autres, y a quelque remede, comme les suyuans. Faites aualer au Chien, vn bruuage fait de la decoction de ruë, passerage, elebore noir, bouillis en eau, à laquelle sera ajousté du vin blanc, & deux drachmes de scamonee : aprés le Chien sera saigné en la gueule luy faisant sortir à force sang. Autre, piuoine, & absynte, six drachmes de chacune, aloë en poudre, deux drachmes, autant de corne de cerf, bruslee & pulucrisee, agaric autant : ces choses seront infusees en vin blanc & donnees en bruuage au Chien : puis conuient le saigner des deux vaines qui viennent par le dedans des espaules : ou luy fendre les aureilles pour les faire saigner. Pour guerir vn Chien de la morsure d'vn autre, estant enragé, le faut purger, puis baigner. La purgation sera faite, de casse, de scamonce, auec poudre de stafisagre, le tout destrempé en huile d'oliue, quon baillera à aualer au Chien. Et le bain, de pure eau claire, auec abondance de sel (à faute de l'eau de la mer) qu'on mettra, pour aisance, dans vne cuuette, & là plonger & lauer le Chien plusieurs fois le jour, durant neuf ou dix. La Roigne commune des Chiens, se guerit par les lauer souuent & rudement auec la decoction de berles, d'enulacampana, de la place, *Rage.* *Liu. IV. Chap. XVI.* *Morsure d'vn Chien enragé.* *Roigne.*

REMEDES la place, de frodilles y adioustant des cendres & du sauon. Les Dartres sont bien plus difficiles à guerir. Aprés auoir razé le poil des lieux requis, iceux seront frottés auec vin aigre & de la lexiue auec du sel, si fort & tant, que le sang en sorte. Puis les Dartres sont oinctes auec onguent de deux liures huile de noix, vne liure huile de cade, autant de poix gemme; soulfre, vitriol, verde gris, quatre onces de chacun, litarge d'or, alum de glace, de chacun deux onces: le tout pulverisé & incorporé, sera bouilly en vin aigre iusques à la consistance d'onguent. Les Pulces, Poux, & Vermines mourront, en lauant & frottant les Chiens auec la decoction de la place, berles, mente, & cendres de sarment; passée à trauers d'vn linge, y ayant adiousté de la poudre de stafisagre, du sauon, & du saffran.

Dartres.

Pulces, Poux, Vermines.

Remedes pour la Poulaille.

Pepie.



LA Pepie, est la plus frequente maladie des Poules communes, leur ostant le manger & le boire. C'est vn cartilage qui leur croist en la langue, par faute de boire, ou de boire eau non-nette, ains orde & puante. En arrachant tel cartilage, la Poule est deliuree de mal: ce que la gouuernante de la volaille fera à peu de peine, auec vne esguille, & aprés lauera la langue & le bec, auec de l'huille, dans lequel, au preallable, aura escaché vne gousse d'ail: ou bien auec du vin aigre vn peu chaud: la saliue seule, sert à cecy. Seruira aussi, d'acheuer de guerir ce mal, donnant à manger à la poule, de la graine de staphisagre, meslee parmy le grain de son ordinaire, soir & matin. Le Ventre lasche de la Poule, vuidant par trop, est resserré, luy faisant boire du vin vn peu chaud, dans lequel aurés bouilli des escorces de coin, ou mis dedans des cornes en poudre: aussi en leur donnant à manger de l'orge bouilli en eau auec escorce de grenade. Au contraire, est ouuert l'ayant constipé, par l'eau miellee qu'on leur fera boire. Les ieunes Poulets, sont fort-tourmentés de ce mal, auquel est remedié en les esplumant à l'entour du fondement, & ouurant iceluy auec vne plume, dont le ventre est incontinent lasché. Le Catharre ou fluxion qui tumbe aux Poules, est vn mal qui leur fait baisser la teste: & ternir la creste leur causant aueuglement. Le remede est, de trauerser les nazeaux d'vne plume, par telle ouuerture se vuidant la cause du mal. Et parce que tels maux ne procedent que de morfondement, qui leur auient, ou pour auoir beu eaux glacees, ou d'auoir couché a descouuert, sera conuenable, de leur eschauffer leur boire, mesmes en temps de bruines, dont telle nuisible humidité, sera corrigee. Et de leur lauer les yeux, auec jus de pourcelaine, sel armoniac, meslés auec laict de femme, remede qui leur fera fondre les petites peaux surcroissans dessus les yeux desquels la veüe est arrestee, sans se donner peine de les arracher auec vne esguille, comme aucuns font: & seruira aussi tel lauement, à guerir les inflammations des yeux. Les Poulx, & Vermines, emmaigrissent les Poules, sur tout les couueuses. Le remede est, de les plonger dans eau, où l'on aura bouilly de la stafisagre: ou du cumin: ou des lupins, l'amertume de telles choses, tuant ces bestioles. Toute espece de Poulaille, indifferemment, craint le serein (exceptee ceste race de Paon, qui n'a que faire de logis, naturellement couchant sur les arbres: de laquelle l'on

Ventre lasche.

Constipé.

Veue.

Poux & Vermine.

on ne se souciera, pour la preseruer du morfondement) aussi generalement on les en garentira, les faisans retraire, à l'approcher de la nuict, en leurs iuscheoirs: comme semblables remedes que dessus, seront employés sans distinction d'espece, aux Poules d'Inde, Oyes, Canes, Cignes, puis que leurs naturels symbolisent emsemble presques en toutes choses. Les d'Indes ont ceci de particulier, que de craindre fort les gouttes aux pieds, en leur premiere ieunesse: mal qui s'euite par bonne conduite; comme i'ai monstré. La curiosité de tenir nettement les poulaillers, les parfumāt au besoin, preserue toute la Poulaille de la pluspart de ses maladies. Et de les fermer & ouurir à temps, du rauage des foüines, belletes, chats sauuages, & autres bestes malignes & de proïe, qui y entrent le nuict, à la moindre ouuerture qu'elles y treuuent: où elles tuent tout, sans pardonner à aucune Poule. Touchant le renard, ce sera la guerre ouuerte, qui en deliurera de crainte la Poulaille, auquel l'on chassera & de iour & de nuict, par diuers moiens, pour en desengeancer la contree. Lieu v. chap. 3.

DE LA CHASSE, ET AVTRES HONNESTES exercices du Gentil-homme.

CHAPITRE VII,



INALEMENT ces discours nous ont conduit aux choses de plaisir, apres auoir traité de celles de profit. La Chasse n'est pourtant sans vtilité, nō plus que la Mesnagerie, sans delectation. Et cōme l'Agricuiture regarde principalement, à la necessité du viure des hōmes, ayant pour accessoire, le cōtentement: ainsi, le but de la Chasse, estāt le joieux passetemps, est suiui de plusieurs cōmodités. Comme, du moien de la santé, venāt du leuer matin, de l'exercice, de la sobrieté. Aussi, de façonner l'esprit, rendāt l'homme, patient, discret, continent, modeste, magnanime, hardi, ingenieux. L'article du fournir la table de precieuses viandes, ne sera oublié: ni celui de la visite des terres, & la solicitation au trauail: mesnage que tout d'vne main l'on fait, allant & reuenant de la Chasse. De tels vtiles plaisirs, iouïra le Gentil-homme des champs, sans destrac de ses affaires, s'il se mesure ainsi qu'il appartient, à ce que ne s'abandonnant à ses plaisirs, il donne à la Chasse quelques heures de son loisir. Le vin est aliment tres-precieux, prins moderément, & venin mortel, beu desordonnément. Les liures nous font voir vn Roi d'Arcadie, Lycaon, conuerti en loup: vn Acteon, en cerf, par s'estre trop addonnés à la Chasse, & tous deux, mangés de leurs propres chiens: On lit aussi, que l'Empereur Seuere, qui emploioit tout son temps à la Chasse, finit miserablement ses iours, à l'aage de sa premiere force, delaissé de ses propres seruiteurs, qui ayderent à luy courir sus. Ce Royaume n'est sans exemple sur ce sujet, s'y voyans, en diuerses Prouinces, des bonnes maisons incommodees par le trop frequent vsage de la Chasse, d'où s'y faisant de l'accessoire, principal, n'est de merueilles d'en voir les affaires reculees. EXERCICES

Le Gentil-homme bien aduisé, ayant ceste belle humeur, que d'aymer la Chasse, ordonnera du temps d'y vaquer, & des moyens de la despense requise à tel noble exercice, si bien qu'il en pourra cõtinuer l'vsage auec grande delectation & de corps & d'esprit, sans interesser ses principales besongnes. Et ce ne sera lui seulement, qui iouira de telles commodités, ains le public y participera, quand par tels honorables & plaisans labeurs, la contree sera deliuree de bestes rauissãtes, deuorans en la campaigne les personnes & le bestail de mesnage. Passant plus outre, par l'exercice de Chasse, le Gentil-homme se façonne à la guerre, y apprenant les ruses de l'art, à s'endurcir au trauail, fuiant l'oisiueté, à se contenter de manger & boire peu, à s'accoustumer à toutes viandes & bruuages, à combatre à force & par suprinse, à piquer cheuaux par bon & mauuais pais, dont il se rendra bon guerrier, estant la Chasse, vn vrai apprentissage de la guerre, pour la conformité, qu'il y a par-entre ces deux exercices: & par consequent, propre à faire seruice au Roi, & à la Patrie. Platon dressant ses loix, y coucha la Chasse, comme necessaire à la Republique. Plusieurs Rois de l'Antiquité, on fait exercer leurs gens à la Chasse. Cyrus, Lycurgus. Romulus, Alexandre le grand, Pompee, Marc Antoine, Adrian, sont de ce nombre. De nos Rois, plusieurs ont aimé la Chasse, Venerie & Fauconnerie. On treuue en l'histoire d'Aimonius, que le Roi Clovis, en l'an cinq cens & neuf, poursuiuit vn cerf, sorti de la forest de Chinon, jusques en la riuiere de Vienne, laquelle il passa sans nager; par ce moien, enseignant au Roi, vn bon gué dont il estoit en grand doubte. Le Roi Clotaire aussi aima la chasse, & en mourut d'vne fievre qu'il print, chassant en la forest de Couci. Les Rois Charles sixiesme, & neufiesme, l'ont exercee en leurs temps, & cestui-ci tant aimee & si bien entendue, qu'il en a composé vn liure. Le Roi regnant heureusement, se delecte aujourd'hui à la Chasse, aiant tiré de ses Ancestres, telle noble affection.

Novs auons fait voir, quelle difference il y a de la Garene au Parc: en cest endroit, nous-nous seruirons de telle administration, pour faire entendre au Gentil-homme, qu'il y a vne Chasse pour lui, & vne autre pour le grand Seigneur, afin qu'il ne se mesconte. La chasse aux cerfs, biches, daims, sangliers, loups, & en general de toutes bestes rousses & noires, n'appartient qu'aux Rois, Princes, & grands Seigneurs: Comme aussi le Chasser à la haute volerie, leur est propre, s'estans reserués tels passe-temps, auec les moiens d'y despendre. Il n'est pourtant hors de propos, qu'aiant le Gentil-homme, des forests nourrissans & retraians telles grosses bestes, qu'il n'y Chasse quelquesfois: mais ce sera en compagnie de ses voisins & amis, desquels ce fera assemblee selon les occurrences, du temps & autres occasions meslans ensemble leurs attirails, de chiens, de cheuaux, de rets, panneaux, toiles, bources, cordages, espieux, arquebuses, arbalestes, trompes, tenailles & autres choses necessaires, à fin d'en composer vn suffisant à l'entreprinse. Et pour son particulier ordinaire, se contentera du nombre des chiens, oiseaux, cheuaux, valets, meubles, & engins requis à lui entretenir ce passetemps, dont il fera estat, le dressant & limitant à la portee de son bien, où il regardera plus, qu'à son plaisir. Il s'instruira en tous les termes de l'art de la Chasse, Venerie & Fauconnerie, pour parler à ses chiens & oiseaux, & auec la voix & auec la trõpe, diuersement; tantost haut, tãtost bas, selon

selon les Chasses. Obseruera les bestes, leurs naturels, leurs ruses & finesses: les temps & saisons de les prendre, leurs repaires & gistes, licts, chambres, reposees, bauges & tanieres. Celles qu'il faut courir & combatre. Comme il les faut quester, requerir, lancer & donner aux chiens, accommodant leurs especes selon la Chasse. Auec le chien couchant fait au poil & à la plume, le Gentil-homme, durant l'Automne, l'Hyuer, & le Printemps, l'arquebuse au poing, s'en ira arrester & prendre la perdris, & le levraud. Auec le mesme chien, en Esté, arrestera les cailles & tourterelles, qu'il prendra leur jettant la tirasse ou filé par dessus. Auec ses levriers, ira courir & prendre le lievre & le levraud, en toutes les saisons de l'annee. Aux lievres, renards, putois, fouines, chassera aussi auec filets, toiles. Aux conins auec le furet & la poche. REMEDES.

QVANT à la Fauconnerie, laissant la haute volerie pour les plus grands, le bas voler des champs sera pour le simple Gentil-homme, lequel se dressera attirail requis à ce bel exercice, surpassant d'autant plus celui de la venerie, qu'il y a de difference entre les choses de la terre à celles de l'air. Il tendra son esprit à la conseruation de ses oiseaux, sans s'en rapporter du tout à son fauconnier, en telle curiosité imitant des Princes & grands Seigneurs, qui ne s'importunent du bruit de leurs oiseaux, les faisans coucher dans leurs chambres. Ne tenir qu'vn oiseau, c'est n'en auoir point, pour les inconueniens qui suruiennent journellement: à laquelle incommodité est iointe ceste-ci, que n'en aiant qu'vn, le Gentil-homme est contraint d'attendre le jour & l'heure que son oiseau sera prest & en estat; mais en aiant plusieurs, il en appreste & pour le matin, & pour le soir, selon l'heure qu'il lui plaist de voler. Or d'auoir beaucoup d'oiseaux, c'est tumber de l'autre extremité; parquoi, le nombre pourra estre restreint à deux, qu'il entretiendra auec non guiere plus de despence, que pour vn seul, parce qu'il lui faut aussi bien vn homme pour en gouuerner vn, que deux. Cinq ou six couples de chiens, est la suite de cest attirail, lesquels conuient choisir de moienne taille, qui soient espagneuls, pource qu'estans mieux vestus que les braques, ils ne craindront, ni le froid ni les espines. Il conuient auoir aussi vne lesse de bons levriers, & de bien nourrir les chiens, afin que demeurans plus gras que maigres, ils vous facent honneur & seruice; & ne soient en danger d'estre roigneux, comme sont presque tousjours les maigres. Cest equipage, est raisonnable pour le Gentil-homme qui veut faire grande, despence, moiennant lequel receura contentement, & de la commodité auec pour la cuisine, estant en pays de gibier, deschargeant d'autant les frais de la fauconnerie. Du chois des oiseaux, de leurs noms, qualités & differences, du moien de les dresser & emploier, selon les païs, & les chasses, de les nourrir & entretenir, de leurs maladies & remedes, ne sera ici plus auant discouru. Non plus, que de l'election des chiens pour ce deduit, & pour la venerie: & ce afin de n'outrepasser les limites de ma deliberation; veu mesme, qu'il y a plusieurs liures escritps sur telles matieres, où nostre Gentil-homme se pourra amplement instruire de ce qu'il desirera pour ses chasses. Mais particulierement pour la fauconnerie, du beau & excellent liure du seigneur d'Esparron Gentil-homme Prouençal, qu'il a de nouueau mis en lumiere, où il a particulierement & amplement discouru de tel noble exercice.

DIVERS autres moiens y a-il pour prendre bestes à quatre pieds, qu'on emploie

employe & iour & nuict,selon les saisons & le temps,chaud,ou froid: comme pieges,agraffes,fosses,trapes,rets,pents,amorces, &c. Aussi oiseaux, gros & menus,à l'amorce,à la pipee,à la passee,au tumbereau,à la tõnelle, au feu, au glu,aux laqs,à la poche,au rets,à la Choüette,au Duc,à l'appeau,au rejettail,&c. Et ce auec beaucoup de passetemps: & petite despense,parce qu'il n'est besoin pour telles Chasses,ni chiens, ni oiseaux, ni cheuaux. Les proprietez des païs,ont fait inuenter aux peuples,diuers instrumens & engins à prendre bestes terrestres & aëriennes,chacun les appropriãt à ses vsages particuliers, selon la faculté de son lieu: pour la varieté desquels instrumens, seroit impossible de les representer par discours; seulement par pourtraiture,en pourroit-on donner quelque moyenne cognoissance. Où les canards & autres oiseaux de riuiere abondent, comme és grands estangs, & pres des mers,là on s'exerce en grand volume en telle espece de Chasse, mesmes en Hollande,en ceste maniere. On y employe vn canard vif, attaché au bord de l'eau qui appelle les passagers,lesquels tumbez en l'estãg,s'e vont treuuer celui qui les inuite: & à ce que ce soit tant plustost, & en tant plus grande troupe,vn chien duit à tel seruice nageant par l'estang, les va ramassant des lieux plus esloignez, pour leur faire tenir le chemin requis, où assemblez,se treuuent prins par le moyen d'vn filé là auparauant tendu,qu'vn homme caché aupres,destend quand il en void le poinct. L'on prend aussi des canards au hameçon, presque comme poissons, c'est en enuelopant les hameçons auec des tripailles, & iceux attachez à terre par des cordelettes; les canards voyans de loin telle viande,nageans sur l'eau,l'engloutissent auec des hameçons,dont ils se treuuent prins par le bec. Le Gentil-homme chassera aussi au canard,à l'arquebuze,en se pourmenãt le long des eaux,durant les gelees & grandes froidures. Et és autres Chasses où son plaisir le guidera,esquelles le trop de trauail n'en rauale le contentement:car quant à celles des perdrix au feu,durant la nuict,à la tonnelle,le iour, des becasses, aloüettes,& autres oiseaux qu'on attend longuement és passages, & iour, & nuict, mesmes en mauuais temps,comme en Hyuer,durant les grandes glaces, & neges, pour les attraper auec filets, & autrement, il les commettra à ses gens: aussi les amorces & trainees,le dresser des pieges pour prendre loups, & renards,blereaux,tessons,& semblables bestes,la prinse desquelles est auec beaucoup de peine.Encores que la Chasse aux oisillons auec la Choüette,ou au Duc,semble n'appartenir qu'aux enfans,si est-elle tant plaisante & agreable,que souuent les grands sont incitez à s'y exercer: tout honneste passetemps, estant receuable aux champs. Le plaisir y est singulier, de voir vn oiseau difforme, perché parmi la verdure & les fleurs, attirer à soi infinité d'oisillons venans là de toutes pars contempler sa mine, sa contenance,sa laideur, le pinçans, chantans chacun son ramage,comme pour le brauer & se moquer de lui: & au bout de cela, se sentir prins par les griffes auec le brei (petit instrument composé de deux bastons,se joignans de leur long,que l'oiseleur,caché dans sa logete,fait ioüer à poinct) ou bien par le glu, dont ils se treuuẽt empestrez en leur pennage. A tels honnestes exercices,passera son temps le noble pere de famille,tandis que par sa preuoyance,ses affaires s'auanceront, & treuuera par experience veritable ce qui est dit,

Que le plaisir à l'vtilité joint,
En mesnageant, le gaigne de tout poinct.

A CORRIGER la ſolitude de la campaigne eſt de grande efficace, la lecture des bons liures, vous tenant touſiours compaignie. Scipion l'Africain en rend ce teſmoignage, diſant à ſes amis) qui s'esbahiſſoient de ſa vie priuee & retiree) *n'eſtre iamais moins ſeul, que quand il eſtoit ſeul.* Si que le Gentil homme aimát les liures, ne pourra eſtre que bié à ſon aiſe, auec vn liure au poing ſe promenant par ſes iardins, ſes prairies, ſes bois, tenant l'œil ſur ſes gens & affaires. En mauuais temps de froidures & de pluies, eſtant dans la maiſó, ſe promenera ſous la guide de ſes liures, par la terre, par la mer, par les Roiaumes & prouinces plus loingtaines, aiant les cartes deuát ſes yeux, lui mõſtrant à l'œil leurs ſituations. Dans l'hiſtoire, cõtemplera les choſes paſſees, les guerres, les batailles, la vie & les mœurs des Rois & Princes, pour imiter les bons, & fuir les mauuais. Remarquera les gouuernemens des peuples, leurs loix, leurs polices, leurs couſtumes, tant pour entendre cóme le monde ſe gouuerne, que pour faire profit des ſalutaires auis qu'il en pourra tirer, les appropriant à ſes vſages. Des bons liures, il apprendra à ſagement cõduire ſa famille, à ſe comporter auec ſes voiſins: ſurtout à craindre & ſeruir Dieu, à bien viure, à fuir le vice, ſuiure la vertu, qui eſt le chemin du Ciel, noſtre ſeure demeure. Ce lui ſera beaucoup de contentement, s'il a quelque moderee cognoiſſance des Simples, & herbes medicinales de la capaigne, car il ne pourra ſortir de ſa maiſon ſans treuuer à qui parler, contemplant leurs racines, herbes, fleurs, fruits, leurs proprietés, auec la louange du Createur. De meſme regardát au Ciel, admirera l'ouurage du Souuerain, à la veuë du firmament, des eſtoiles, planetes, & ſignes celeſtes: ſçaura la raiſon des Equinoxes, & Solſtices, des Eclipſes, du cours du Soleil & de la Lune, s'il a quelque cognoiſſance de l'Aſtrologie. La muſique, le ieu du luth, de la harpe, de l'eſpinete, & autres inſtrumens, ſeruent beaucoup à ce ſujet, Auſſi l'Arithmetique, la Geometrie, l'Architecture, la Perſpectiue, meſme la Pourtraiture, pour repreſenter forteresſes, villes, chaſteaux, païſages, dignes parties du Gentil-homme, moyennant leſquelles, il deſſeignera plans de forteresſes, & de maiſons priuees, voire par tels moyens, ordonnera de ſes baſtimens, de ſes jardins, de la diſpoſition de ſes arbres, & fera autres choſes de ſon meſnage par art, auec heureuſe iſſuë. La viſite des amis eſt treſ-recommandable au Gentil-homme, par là cultiuant les amitiez, auec l'affection neceſſaire à choſe tant precieuſe, que cherement il ſe conſeruera. Moyennant ces belles & nobles qualitez, noſtre vertueux pere-de-famille ſe maintiendra gayement en ſon meſnage, y viura commodément, fera bonne chere à ſes amis. Et deſpartant à propos ſes heures, pouruoira à ſes affaires, ſi bien, que, mariant le profit auec le plaiſir, choſe aucune n'en demeurera en arriere, ains, comme ſe ioüant, toutes s'auanceront à ſon contentement & honneur, Dieu beniſſant ſon labeur & induſtrie.

Exercices



CONCLVSION.

DES PAROLES il faut venir aux Effets, pour auoir contentement de nostre Agriculture. Et comme ce n'est que du papier peint, que le dessein du bastiment, sans pierre, chaux, sablon, bois & autres materiaux, pour esleuer l'edifice, aussi vainement aurions-nous representé le mesnage des champs, sans mettre la main à l'œuure. L'on a accoustumé de se moquer de ceux qui disent vouloir bastir, planter, reparer, sans en voir l'auancement. Voire les terres mesmes, semblent accuser de negligence leurs possesseurs, qui ne les mettent en poinct d'enfanter les biens qu'elles ont conceu dans leurs entrailles. Les Anciens Romains, pour l'interest que le public receuoit de telles paresses, ordonnerent, que le Censeur chastieroit la negligence à faire valoir les heritages. Et par l'exemple de la profitable diligence de Furius Crisinus, firent des statuts & ordonnances, sur la maniere de mettre la terre en valeur. Cestui Crisinus labouroit son heritage de mediocre estendue, auec tant d'art & diligence, qu'il en tiroit beaucoup plus de profit, que ne faisoient ses voisins de leurs grandes possessions; lesquels meuz d'enuie, l'accuserent en justice, que par magie ou sortileges, il s'attiroit la graisse des champs de son voisinage. Il compart à l'assignation deuant le Censeur, accompaigné d'vne sienne fille en bon poinct, bien vestuë, conduisant ses bœufs, gras & esueillés, auec ses couttres & socs, bien forgés & acerés, portant plusieurs autres outils & instrumens pour la culture de la terre. Monstre cest attiral au Censeur & au peuple, leur dit que ce sont les instrumens magiques dont il a vsé; leur fait voir ses mains calleuses du trauail regrettant ne leur pouuoir de mesme representer ses labeurs, sueurs, veilles tant de jour que de nuict, qu'il auoit emploiees à rendre fertile son heritage: dequoi il demeura loué, & ses accusateurs moqués pour leur faineantise. Pline, en outre, raconte, & auec lui, Plutarque & Tite-Liue, que le Roi Gigés s'enquerant de l'Oracle d'Apollo, qui estoit le plus heureux homme du mõde, eust respõce que c'estoit Aglaus, cogneu des Dieux & incogneu des hõmes. Aprés auoir fait cercher cest Aglaus, par toute la Grece, en fin il est treuué en vn recoin de l'Arcadie, cultiuant son petit heritage, où, auec sa famille bien reglee il viuoit fort commodement des biens qu'en abondance, par son industrie & diligence, sa terre lui rapportoit. L'histoire nous à conserué la memoire de tels hommes pour nous rendre bons mesnagers: comme aussi à mesme fin, de plusieurs autres, les exemples seruans de bons maistres. Les Milesiens estans en guerre ciuile, à cause de l'ambition du gouuernement, esleurent pour arbitres de leurs differens, des hommes du païs de Parrois: lesquels estans là arriués, considererent diligemment l'estat des villes & terroirs des

Milesiens.

Milesiens. Ils y treuuerent plusieurs ruiner: des villes & maisons desertes, des terres en friche, & tout cela procedé de l'oisiueté, qui les auoit plongés en sedition. Quelques heritages bien cultiués, y remarquerent-ils aussi, comme tesmoignans que leurs proprietaires auoient là emploié leurs temps, sans s'amuser à questionner auec leurs voisins. Aprés auoir conuoqué le peuple, sans autre recerche, adjugerent le gouuernement aux meilleurs mesnagers & plus diligens, choisis d'entre ceux qui auoiẽt leurs terres bien en poinct, esperans qu'ils seroient curieux du bien public, autant qu'ils l'auoient esté de leurs affaires domestiques. C'est ce que recite Sabellique; & aussi, Que Abdolominus fut esleu Roi de Sidon, non seulement pour sa prudence, ains par s'estre proptement accommodé en sa maison des champs, & pour les grandes experiences qu'il auoit en l'Agriculture. Cyrus le grãd Roi de Perse par le tesmoignage de Xenophon, estimoit les plus belles occupations du Gentil-homme estre l'Agriculture & la guerre, lui mesme s'emploiant & en l'vn & en l'autre exercice. Ce Roi prenoit plaisir de contempler les deportemẽs de ses Seneschaux & Presidẽts de prouinces, qui auoient sur-intendence sur la police, mesme sur le labourage: voiant ceux qui auoiẽt leurs terres bien habitees, pleines de tous arbres chargés de fruits, il leur accroissoit leur jurisdiction, sans leur espargner les dons des richesses & d'honneur, pour tesmoignage de leur vertu. Au contraire, ceux que le Roi treuuoit auoir leurs prouinces depeuplees, & en friche, les punissoit à la rigueur, & les demettoit de leurs charges, pour les donner à d'autres. A l'election des Escheuins, Capitouls, Maires, Consuls des villes de ce Roiaume, jusques aux moindres, tousjours les meilleurs mesnagers sont emploiés, auec ceste raison, que celui se rend capable des affaires du public, qui cõduit bien les siennes particulieres. Entre les richesses du sac de Cartage, furent treués vingt-huict liures de l'Agriculture composés par Magro, lesquels de l'ordonnance du Senat de Rome furent traduits de langage Punique, en Latin, auec beaucoup de loüange du traducteur, & encores plus de l'autheur, qui en fut proclamé pere du labourage. Le Roi Dejotarus, print à honneur que Diophanés lui dediat son Agriculture. L'Empereur Auguste, de mesme receut de bon cœur, les commentaires de Caius Valgius, sur les Simples. Mecenas, le liure des Sabins, sur la nature & diuerses qualités des oignons, tant les Anciens ont fait d'estat de l'Agriculture, la plus innocente vacation qui soit au monde. Platon confesse, que la vie rustique & solitaire, a gaigné le prix, cõme maistresse & exemple de toute sobrieté, continence, parsimonie, & diligence, proposee, à l'homme pour franchise & refuge, cõme vn port & adresse contre la calomnie, l'ambition, l'enuie, & autres vices. En ses liures de la Republique, plusieurs ordonnances se voient pour l'Agriculture, entre autres, de ne changer ou arracher les bornes des champs, de ne rompre les Canaux, ou destourner les cours des eaux qui abbruuent les terres, de ne faire degasts aux heritages, ni aux fruits de la terre, sous grandes peines. Ce que nos sages Empereurs ont suiui, en leurs constitutions modernes. Ciceron au discours qu'il fait en son premier liure des Offices, touchant le profit que nous apportẽt les arts & sciences, est d'auis n'y auoir rien plus noble, & qui mieux conuienne à l'homme viuant noblemẽt & en liberté, que le fait de l'Agriculture. Virgile tiẽt, qu'à

l'homme des champs ne manque, pour sa felicité, que la cognoissance de son bien : disant,

O que par trop seroient heureux les laboureurs,
S'ils sçauoient leur bon-heur! ausquels, loin des horreurs
Du discord Martial, d'vne volonté franche,
Des viures largement la terre, iuste, espanche.

Virg. II. des Georgiques, O fortunatos nimium sua si bona norint, Agricolas &c.

La cognoissance des biens que Dieu nous donne, est voirement le plus important article de nostre mesnage, moyennant laquelle nous mesnagerons gaiement, tant pour l'vtilité, que pour l'honneur : guerdon de ceux qui font bien leurs affaires. Et de là aduiendra à nostre pere-de-famille ce contentement, que de trouuer sa maison plus agreable, sa femme plus belle, & son vin meilleur, que ceux de l'autrui. Ces contentemens, ont induit plusieurs grands personnages à chanter le plaisir des champs, s'esgaians sur tant riche sujet, dont plusieurs liures se treuuent escripts remplis de telle belle matiere. Et beaucoup d'illustres hommes, à se retirer en la solitude de la campagne, pour, hors de bruit, iouïr en repos, des aises dont elle abonde. La serenité du ciel, la santé de l'air, le plaisant aspect de la contree, montaignes, plaines, valons, costaux, bois, vignobles, prairies, iardins, terres à bleds, riuieres, fontaines, ruisseaux, estangs : les beaux promenoirs és jardins, prairies, & ailleurs, la contemplation des belles tapisseries de fleurs, les beaux ombrages des arbres. La joyeuse musique des oiseaux, ses diuers chants & langages du bestail, gros & menu, loüans le Createur, en sont les principales causes : y en ayant d'autres infinies, qui ne se peuuent reciter, pour le viure, vesture, port, & plaisir de l'homme, dont Dieu a rempli la terre. Là dessus dit le Sieur de Pibrac,

Bref, en l'homme des champs, on ne sçauroit choisir,
Vn iour, heure, ou moment, sans honeste plaisir.

Entre lesquelles plaisantes commoditez, ceste-ci est remarquable, qu'és champs, vous n'y voyez que de vos amis, vos ennemis ne vous allans iamais visiter. Et si bié vous n'y estes pas beaucoup accompagné de vos semblables, vous y esprouuez veritable ce cômũ dire. *Qu'il vaut mieux estre seul, que mal accompagné*; se pratiquât tous les iours és villes, cõbien fascheuse y est la foule du peuple, parmi lequel sont contraints de viure, ceux qui y habitent, estâs souuent forcez, de faire bonne mine, à tels dont ils ne sont guieres aimez : au lieu de la saincte liberté, en laquelle vit nostre noble mesnager. Pour de laquelle iouïr, Ciceron auoit ses belles maisons de Cuman, Formian, Tusculan, où il se pleust tant, mesmes en ceste-ci, qu'il y composa ses Questions Tusculanes, ainsi dittes de ce beau lieu. Pline le ieune, son Laurentin, d'où escriuant à Fondanus, lui recite les grandes delices dont il iouïssoit aux champs. Entre autres il recognoissoit n'y auoir fait, dit, ni ouy, chose qui lui eust despleu, n'ayant eu peur d'estre accusé ou calomnié, que de soi-mesme, viuant en tel lieu, sans passion, sans crainte, sans vaine esperâce, & sans auoir la teste trauaillee, du bruit commũ & nouuelles de ville. Caton le Censeur, son Sabinus, qu'il appelloit, pere de sa vie, soustenant que la vie champestre, estoit la chose du monde la plus honorable que l'Homme eust peu choisir. Seneque estoit de telle opinion, n'estimant aucune volupté pareille à celle de sa maison des champs, apres auoir treuué moien d'y faire descédre par canaux

naux, des eaux viues pour arrouser ses iardins & prairies. Diocletian remit le sceptre, és mains de la Republique, desirant d'estre à soi, se retira en son païs de Saldine fort content, vsant des champs & iardinages. Puis importuné par lettres & ambassades, de reprendre la charge de l'Empire n'y voulut onques entendre. Ces bons peres Chrestiens, sainct Augustin, sainct Hierosme, sainct Basile, ont aussi recogneu la vie Rustique, estre la moins importune, pour d'icelle penetrer plus commodément à la Celeste, que par autre plus enuelopee. Barthole escriuit ses doctes cōmentaires sur le droict, en vn lieu distant de Boulongne enuiron demie lieuë, basti au sommet d'vne plaisante montagnete. Petrarque à Vaucluse, prés d'Auignon, ses Poësies Italiennes, contenans entre autres belles choses, la louange de la vie solitaire. C'a esté de tout temps l'humeur de la Noblesse Françoise, que d'habiter aux champs, n'allans aux Villes, que pour faire seruice au Roi, & pouruoir à leurs affaires pressees, aians en tant de recommandation la liberté, qu'il n'y a Gentil-homme qui ne se conforme à l'auis de Cesar, qui estoit, d'aimer mieux estre le premier au Village, que le second à Rome. De tous lesquels contentemens & plaisirs iouïra nostre pere-de-famille, s'il mesnage si bien, qu'aucune chose ne defaille à sa maison, & que de toutes, il en ait de reste au bout de l'annee : à quoi il paruiendra, par la faueur du Ciel, s'il manie sa terre & ses affaires sous les adresses susdites. Et le preseruera, telle dextre preuoiance, du chagrin, qui communémēt accompaigne ceux dont les affaires vont mal. Le faisant viure ioieusement dans sa maison, auec sa femme, en l'amitié & concorde ordonnee de Dieu, qui les aiant vnis en vne chair, ne doiuent auoir qu'vne volonté, pour le bien de leurs affaires : d'où sortira l'effect de cest anciē dire, *Que par concorde, les petites choses se font grādes:* & ne tumberōt au mal que le contraire produit, qui est, *Que par discorde, les grandes s'appetissent.* Or puis que selon le prouerbe, *Nous n'auōs autre mal que celui que voulons auoir:* taschetons de nous mettre à nostre aise, surpassant les difficultés qui s'opposent à nostre repos; dont le moien n'est petit que celui qui sort du bon mesnage. Et comme l'homme qui combat pour la vertu, & veut viure sans reproche, abhorre les vices, ce lui est vne grande aide, que d'estre logé en campaigne, desuelopé d'empeschemens, en lieu qui le puisse commodément nourrir : ce qu'vn de mediocre estenduë & de moienna faculté, fera, sous la conduite d'vn bon mesnager, puis que, selon le prouerbe, *Les choses ne valent, que ce qu'on les fait valoir.* Lequel treuuera en son Agriculture, le port de repos, comme estat le plus asseuré, & moins enuié, considerant les delices & repos d'esprit, parmi le trauail & le soin de la conduite de son mesnage, dont l'aigreur sera vaincue, par la douceur. Et que tout ainsi, que les grandes & superbes villes & cités, seruent de T'heatre & de spectacle à nos miseres & calamités, ainsi les champs solitaires, couurent nos imperfections & infirmités, toutes choses honestes y estans receuës, quoi-que de peu de lustre. Telle franche liberté, dispense nos nobles mesnagers, hommes & femmes, d'vser de tant de pompe en habits, de suite de seruiteurs, de carosses, haquenees, & autres montures, dont leurs semblables vsent és grosses villes, auec grands respects. Ains au contraire, comment qu'ils soient vestus, suiuis, & montés, c'est tousiours honorablement: s'allans promener par leurs possessions & villages, seuls ou accompagnés,

comme

comme bon leur semble, sans aucun deschet de leurs authorités, voire & en tel equipage, receuoir les grãds Seigneurs, quand ils leur font tant d'honneur les visiter. Lesquelles differences, nostre mesnager recognoit à l'œil lors que, contrainct d'aller poursuiure vn procés en vn Parlement, ou autre affaire d'importance, ailleurs és grosses villes, change, pour quelque temps, sa façon de viure, libre, en vne seruile; son repos, en trauail: & ajoustant à telles poursuites, l'excessiue despence, fait qu'à son retour chés lui, apporte la vraie cognoissance de son bon-heur, auparauant contemplé seulement en idee: dont il a matiere, auec le chrestien & docte Poete, de faire ceste priere à Dieu, l'appropriant à son vsage.

Puisse ie ô tout puissant, incogneu des grands Rois.
Mes solitaires ans acheuer par les bois.
Mon estang soit ma mer, mon bosquet mon Ardene,
La Gimone mon Nil, le Sarapin, ma Seine,
Mes Chantres & mes Luts, les mignars oiselets;
Mon cher Bartas, mon Louure, & ma Cour mes valets.

où il requiert à Dieu de chanter ses loüanges le reste de sa vie.

I'AI moustré les manieres d'emploier & cultiuer les terroirs selon leurs diuerses qualités, situations & climats, de faire les nourritures des bestes de mesnage, entant que j'ai peu auoir de cognoissance de telles choses, & par mes experiences & par mes visites; ausquelles obseruations, le pere-de-famille treuuera du soulagement, s'en seruant comme de memorial, en son negoce champestre. Ie lui dirai en suite, qu'estant autant loüable de conseruer les choses, que de les acquerir, il lui sera necessaire d'entretenir, premierement, ses logis & maisons d'habitation, les preseruant de ruine, par quelque petite reparatiõ, que chacun an il y fera faire: sur tout, d'en tenir les couuertures si bien en poinct, que les eaux des pluies n'y aient aucune prinse, vne seule goutiere pouuant causer la ruine de tout l'edifice. Auec pareil soin, & moiens requis, seront conseruees les escuiries, estableries, granges, colombiers, moulins, & autres bastimens, comme cloisons de jardinages, parcs, & autres proprietés, où est necessaire de rabiller tous-jours quelque chose: car autrement les abandonnant à la negligence, on ne se donneroit garde, qu'au bout de quelques annees, l'on seroit contraint d'en reparer les ruines, auec beaucoup de despence, comme refaisant les choses presques à neuf. Aux bords des riuieres, grandes & petites, prendra-on soigneusement garde, afin de preseruer les terres, prairies, ramees, & autres possessions y aboutissans, du rauage des eaux: & ce par les meilleurs moiens qu'il sera possible selon les lieux, comme Leuees, Turcies, & autres artifices, y emploiant & pierre & bois, y plantant abondance de saules, peuples, aunes, & autres arbres & arbustes aquatiques: lesquels bois, disposés par art, seruiront non seulement de defense au fonds, ains à l'augmenter, gaignant terre à mesure qu'on disposera les rempars, & tant plus, que plus ingenieusement telles reparations seront faites, & le lieu s'y accommodera. Sera pourueu aux canaux des arrousemens passans parmi les terres, à ce qu'ils soient tenus nettement, les curans au besoin, & par ce moien, deschargeans leurs eaux és lieux destinés pour le reuenu, soient destournees de ceux esquels elles peuuent nuire. De mesme l'on fera les fontaines, en tenant bien closes, & meres &

res & repoſoirs. Des Puits & ciſternes auſſi, par telle curioſité ſe conſeruant la jouïſſance des bonnes eaux. Les Foreſts & Taillis ſeront ſoigneuſement preſerués du degaſt des larrons, & de la coupe du bois mal faite, & hors ſaiſon. Les chemins paſſagers aboutiſſans ou trauerſans le domaine, ſeront maintenus en bon eſtat, tant pour ce que c'eſt choſe deuë au public, que pour engarder de nuire au pere-de-famille, par les paſſans qui ont accouſtumé entrer dans les poſſeſſions joignans les grands chemins, ſans eſpargner les fruits, les trepignans lors que le chemin public eſt incommodé par eaux, bourbiers, rochers, ou autres obſtacles. Noſtre meſnager ne s'oubliera au lict, la matinee, afin que lors veu des ſiens, chacun ſe renge à ſa beſongne dés la pointe du jour, aprés auoir prié Dieu vouloir benir la journee: article que ie redi, pour l'importance du meſnage, n'eſtant poſſible de le faire aller bon train, ſans telles ſolicitudes.

Le S^r. Pybrac nous a deſcrit brefuement ceſte docte leçon,

Auec le iour commence ta journee.
De l'Eternel le ſaint non beniſſant:
Le ſoir auſſi ton labeur finiſſant,
Louë le encor & paſſe ainſi l'année.

Ie redirai en ſuite, Que la diligence comble toſt vne maiſon de tous biens: comme par le contraire, Que la negligence vuide la riche dans peu de temps, afin de ne ſe deceuoir en ceſt endroit, ne dependãt noſtre bien aiſe, quant aux moiens humains, que de la reſolution de bien faire en ce meſnage, où l'on auance beaucoup, meſme en l'Agriculture, la choſe du monde la plus aiſee à comprendre. Le commander à propos y eſt neceſſaire, dont aiant amplement diſcouru, n'en ſera ici plus auant parlé: non plus de l'election & conduite des fermiers & mettaiers: ni de la maniere d'auoir des bleds, des vins, du beſtail à quatre pieds, gros & menu, de la poulaille, des pigeons, des connins, du poiſſon, du miel, de la cire, de la ſoie, de toutes ſortes de fruits & fleurs du parterre & arbres: auſſi des matieres pour meubles & habits: de l'eau & du bois pour nos vſages, aiant repreſenté l'ordre & le moien requis à tirer de la terre par labourages, nourritures & meſnages, tous ces biens-là pour l'entretenement de ceſte vie.

Ainsi le pere & la mere-de-famille viuans & meſnageans, non ſeulement ils entretiendront leur maiſon en l'eſtat qu'ils l'ont euë de leurs Anceſtres, ains l'augmenteront en reuenu: d'où ſortiront les moiens de ſatisfaire à toutes deſpences honeſtes, pour eux, leurs enfans, & amis. Et auec telles commodités, paſſans doucement ceſte vie, s'acquerront l'honneur d'auoir vertueuſement veſcu en ce monde: laiſſans à leurs enfans, bien inſtruits & moriginés, leur terre en bon eſtat, auec l'exemple de leur belle vie, richeſſe à priſer par ſur toute autre. Auquel point, les bons meſnagers paruiendront, par la benediction de Dieu. Et touchant les cauſes ſecondes (en bien labourant & eſpargnant) par la cognoiſſance des terroirs, qui eſt le fondement de l'Agriculture.

Fin du Huictieſme & dernier Lieu du Theatre d'Agriculture.



TABLE, OV REPERTOIRE GENERAL DES MATIERES plus notables, vtiles, & necessaires, traictees par Art, longue Experience & vsage, au Theatre d'Agriculture.

F

Fraises

H

I

N

O

les

Q

R

coupe

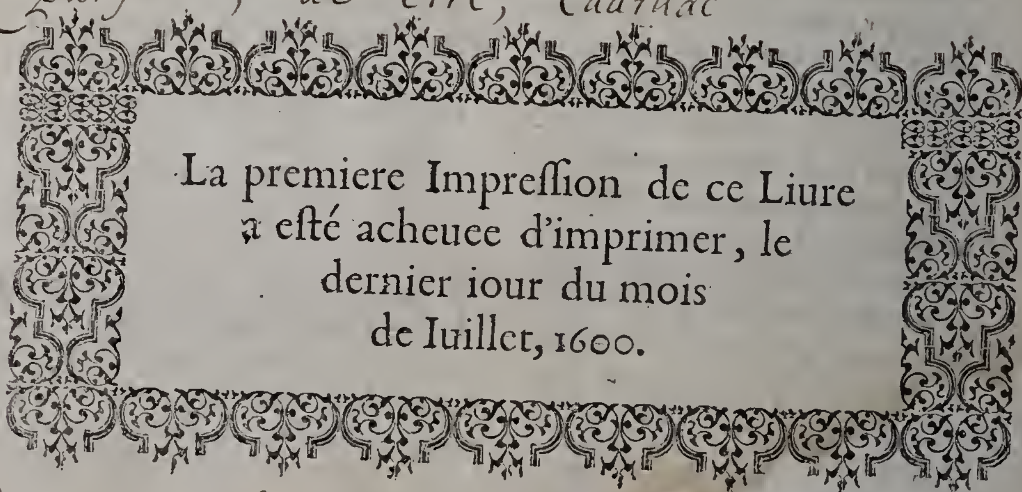
T

Fin de la Table generale des matieres.



Noms de Poyres

Bon chrestien deste
Le portail
Bergamotte dhyuer
St. Lezin
Amadotte
Double Fleur
gros Roussolet de Rheims
Le parfum, de cire, cadillac



La premiere Impression de ce Liure a esté acheuee d'imprimer, le dernier iour du mois de Iuillet, 1600.

Il Fault ~~pl~~ semer pepins et noyaux a la fin du moys de Febvrier & en Rayon a 4 doibts Lun de Lautre, et se peuuent Replanter des la premiere annee les mettant a demy pied de distance, et leur ayant auparauant osté le piuot le rayon estant Remply de sa terre il fault marcher dessus de peur de Leuent et aussy auoir soing nestouffe Le plan le faisant sarcler et Labourer quand il en aura besoing il ne fault Rogner Le plan que quand la seue veut monter lesbourgeonnant iusques a vn pied de haut et si estans plantez des lannee il sen treuue dassez gros pour enter sils sont en seue on les peut escussonner

Distinction des Bourgeons

Le Bourgeon a Bois n'a qu'unne Fueille et celuy a fruict en a plusieurs

Il faut Rogner la seue d'dezoust parceque l'arbre sestendroit trop sans se garnir

On peut eslever du plant de coignassier en semant des pepins de coignasse mais la meilleure maniere et la plus prompte est de les auoir de boutture, et pour cet effect il faut auoir et planter de gros pieds de coignassier de ceux qui ont le fruict long a quatre pieds les vns des autres et au moys de mars en nouuelle lune les coupper a vn poulce de terre affin quils poussent quantite de nouuelles bouttures lesquelles il ne fault esmonder mais apres quelles auront poussé enuiron vn pied et demy de haut il les faut butter d'vn pied de hauteur de bonne terre et y mesler vnpeu de terrier de couche pour leur faire ietter des racines plus promptement l'hyuer suiuant si ces petits coignassiers ont des racines ont peut les leuer quelques foibles quils soient pour les planter en pepinniere mais apres que touttes ces bouttures auront esté leuées, il est necessaire de recouurir les souches d'vnpeu de terre pendant l'hyuer, et au moys de feburier les descouurir affin quelles repoussent de nouuelles bouttures pour les butter ensuitte comme les premieres, et ainsy recuillir tous les ans quantité de bon plant onpeut encore en les bonnes terres eslever des coignassiers en couchant leurs branches en terre pendant l'hyuer dans des rayons comme la vigne on doit faire le mesme des pommiers de paradis [illegible]

Le plant plus propre pour les pepinnieres destinnées pour greffer des peschers, des pavies, des abricottiers et des pruniers est celuy des ieunnes pruniers de damas noir parceque leur seue est plus douce que celle des autres, et quil durent plus long temps

on seme les amendes en mars apres les auoir faict germer dans du sable pendant lhyuer pour les enter en escusson a oeil dormant des lannée mesme ala fin du moys daoust ou des les premiers iours de septembre et ne les fault replanter attendu que difficilement ils reprennent

les abricottiers entez sur les pruniers ~~qui apportent~~ qui apportent de plus grosses prunes apportent de plus gros fruict et principallement quand elles sont blanches

les pepinnieres se plantent en nouembre et decembre et il fault coupper la moittié de la racinne du plant et les roigner par ~~hault~~ enuiron a sept poulces ~~les~~ lenterrant en rayon et les mottant ensorte quil ne paroisse dehors que de la hauteur de demy doigt

les coignassiers se couppent a deux ou trois poulces de terre affin quils iettent de nouueau bois sur lequel on les puisse enter. le pommier de paradis ne doibt estre roigné qua un pied et demy de terre parceque comme il est long temps a venir il luy fault laisser du vieil bois pour lenter en fente & venant plus vitte de cette sorte quen escusson

pour cultiuer le plant il fault enuiron le moys de may quand le sauuageon de poirier ou pommier commence a pousser les bourgeonner proprement auec les doigts ensorte quil ne demeure quun bourgeon sur ~~&~~ chaque brin et apres auoir sarclé les herbes qui auront poussé au commencement de iuin labourer la pepinniere dans le milieu du rayon en vuissant a terre

Les pepinnieres se doibuent labourer aux mois de mars de may, et de iuillet, et au moys doctobre il fault tousiours deschausser le plant

Lorsque les sauuageons commencent a former leur tige il les faut emonder et couper toutes leurs branches iusques a six ou huict pouces de haut et apres cela ne leur couper rien audessus a moins de les vouloir retarder —

Il ne fault esplucher ny descharger de bois les coignassiers plantez en pepinniere deuant le moys de mars de leur seconde annee mais alors en les espluchant on doibt obseruer de ne leur laisser qune branche ou deux — sur chaque pied et de les esmonder en mesme temps — iusques a huict pouces de haut pour placer les escussons et coupper le chicot affin quil soit recouuert quand il faudra greffer. les pommiers de paradis sont — preparez de mesme facon pour les enter en fente — et estant le tout bien cultiué se pourront greffer la 3 ou 4 annee et les coignassiers des la seconde

Il faut greffer les pepinnieres ~~toutes~~ en fente en vnefois en la nouuelle Lune de feburier ou de mars et autant quon peut tourner le dos de la greffe au midy et les entant en pied de biche il ne faut mettre quune seule greffe sur chaque sauuageon quelque gros quil soit et proportionner la greffe au pied

on ne doibt greffer en escusson que par vn temps sec attendu que la pluye les empesche de reprendre

il est ~~asse~~ plus asseuré denter les cerisiers et les autres fruicts rouges, en oeil poussant qui se faict a la St Jean couppant aussytost les branches trois pouces audessus affin que la seue sy iette et quelle le fasse plutost pousser

Il faut obseruer quil faut serrer ~~touttes~~ sortes de greffes sur des arbres qui soient en lannee de leur rapport cestadire beaucoup chargez de fruictz ou de boutons a fruict ueu que les arbres en tiennent —

En cas de necessité lors quil ny a point de greffes d
lannée on peut coupper du bois de deux ans mais il
pousse pas auec tant de vigeur que le ieunne, et par
cette raison aussy il porte du fruict bien plustost

auant de commencer a palisser les arbres il les faut
laisser croistre la premiere année auec toutte liberté san
les esbourgeonner ny arester et attendre le mois de
feurier, ou de mars de la seconde année pour commence
a les tailler, et attacher pour bien palisser les ieune
arbres plantez en espalier apres en auoir osté le bois
inutile et les branches qui ne se peuuent coucher
contre la muraille, il faut commencer par la
maistresse branche qui est celle qui doit faire le corps
de larbre et la placer toutte droitte sans la pancher
daucun costé et larester par le haut plus ou moins
court selon sa force et celle de larbre on doit ensu
arranger des deux costez touttes les autres branches
les laisser iusques a demy pied de terre sil se peut
pour couurir le bas de la muraille, et prendre
garder de les courber en dos de chat, et ne faut
iamais que le bout de la branche soit attaché plu
bas que le lieu dou il sort mais il doibt estre
conduit en montant un peu en taillant et arestant
les branches il nen faut coupper une courte entre de
longues. on doit arester de la mesme sorte les arbres
nains dautant que chaque branche couppée en pousse
dautres, et ne les faut arester touttes dune mesme
hauteur parceque il se feroit une confusion de branch
au hault et le milieu demoureroit degarny.
pour bien gouuerner les pepinnieres greffées en fente destin
a haute tige il faut auoir soing debourgeonner la greffe
aussytost quelle commence a pousser en sorte quil ne demeur
quun bourgeon en une seule tige affin de seslever mais apre
on doit la laisser pousser auec liberté sans luy rien oster
que la troisiesme année

les nains et espalliers sont gouuernez autrement, il
faut roigner le sauuageon greffé qui a passé l'hiver quand les

est prest a pousser et le roigner en dehors a trois doigt audessu
et apres laisser pousser lescusson sans y toucher amoins que le -
iet setienne aucunement de vigueur sans faire des branches et en c
cas il le faut arester a demy pied de haut en le pincant
avec les doigts pour lobliger de se fortiffier et den pousser -
proche du pied

les poiriers greffez sur les coignassiers ne peuvent estre -
bons a replanter quapres leur 2, ou 3 ou 4.eme année mais
les pesches et les pavies sont meilleurs apres leur premiere anné

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

nomme de poires
beurre cadillac
poire de neige
Grosse beurée dautomne
Messire Jean sur marion
Gros St. Michel
Bon chrettien rouge
Virgoulaise
Poire de Roy
L'excellente
Laide bonne
Amadotte Espineuse
St. Lezin
Graciolÿ
fontarabye
Girofle
bezye d'hiver
Monsieur
Rosa Musqué
Vertelongue

